Anno VIII
N. 4 - Luglio-agosto 1990
Sped. Abb. Post.
Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70%

PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
VITIVINICOLO
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

SOMMARIO

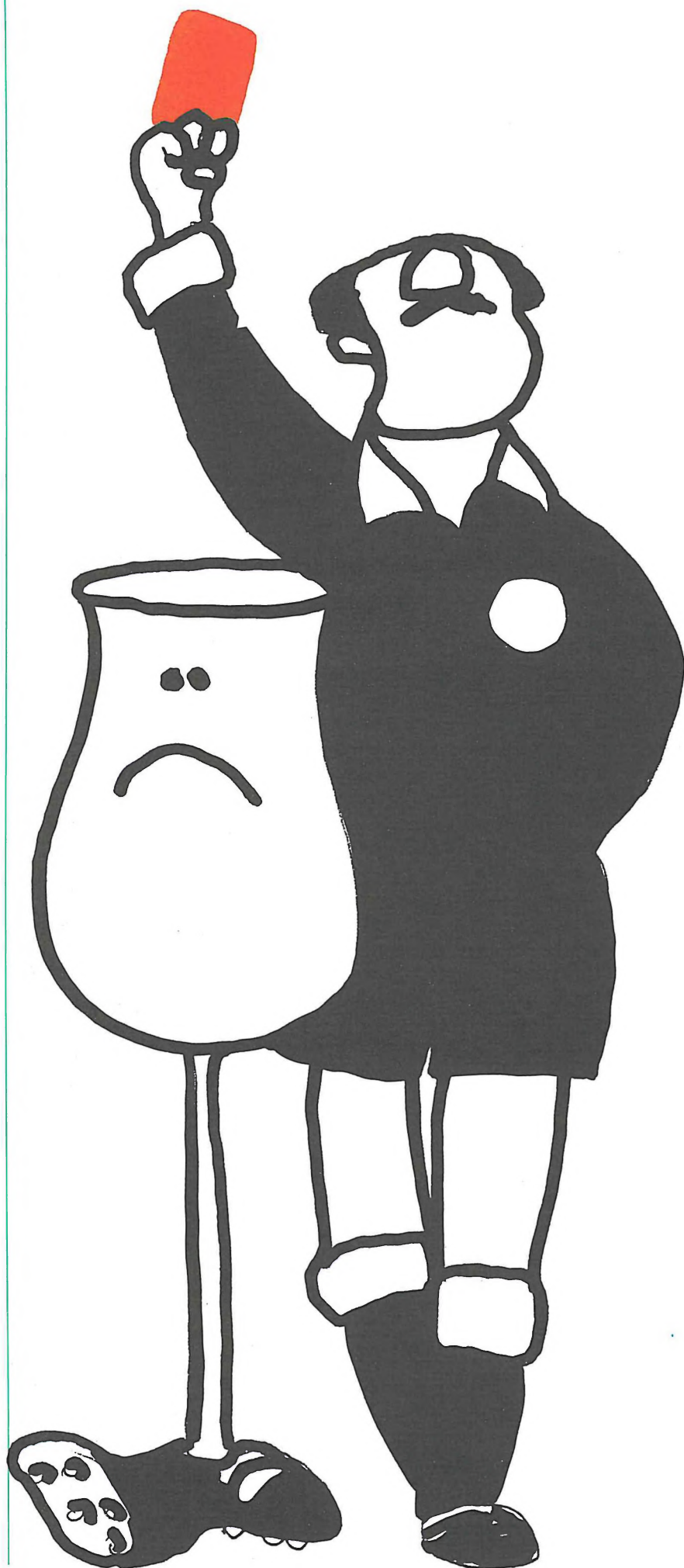
UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

Editoriale	Pubblicità e proibizionismo alla più nobile bevanda nazionale PALLONE ANALCOLICO di Piero Pittaro	2
Attualità	Enotecnici: qualità? Sì, a partire dal vigneto...! IL PROBLEMA DEL GIORNO: LE ECCEDENZE COMUNITARIE	4
	Viti e vini D.O.C. d'Aquileia: situazioni e strategie RAPPORTO «AQUILEIA» di Claudio Fabbro	6
	L'arte di arrangiarsi del sistema bancario italiano LICENZA D'USURA	12
	Vedere Verona ed... ...ANNEGARE NEL VINO! di Roland Gohy	14
	Vinova 90 VIENNA METROPOLI DEL VINO di Andrea Cecchini	17
	Vino e tradizione friulana L'ANGELO DELLA VITE A GRIIS di Tarcisio Venuti	18
	Considerazioni RACCOLTO 1989	21
	Incontri con altre enologie 11 PARALLELI SEPARANO LA SICILIA DAL FRIULI di Andrea Cecchini	22
	Eurovite '90 LUCI DELLA RIBALTA SU GORIZIA di Oriano Turello	35
	Divagazioni intellettuali di un dissacratore di professione UN BEL CALCIO AL CALCIO di Cesare Govi	36
Enologia	Moderne tecniche di elaborazione dei vini bianchi LA RICERCA DELLA QUALITÀ di L. Usseglio Tomasset	24
	Indicazioni e consigli È TEMPO DI VENDEMMIA! di Vanni Tavagnacco	30
Legislazione viticola	Per il vino I DOVERI IN OSTERIA di Alberto Sabellico	28
	Le competenze e le procedure TRASFERIMENTO DEL DIRITTO DI REIMPIANTO DI VITI di Claudio Fabbro	32
Dagli archivi	Si faceva una volta MUTUO SOCCORSO TRA VITE E POLLO	34
Viticoltura	Cloni ed analisi degustative LA VARIABILITÀ GENETICA ALL'INTERNO DI VARIETÀ «DI GUSTO INTERNAZIONALE» di Giovanni Colugnati, Augusto Fabbro, Francesco Anaclerio	38
	NOTIZIE	42

Pubblicità e proibizionismo alla più nobile bevanda nazionale

Pallone analcolico

di Piero Pittaro

I campionati del mondo di pedate al pallone sono finiti, con gran gioia, immagino, dei pubblici esercizi.
Ma non di calcio vogliamo parlare in questo fondo, bensì come vuole la testata di questo giornale, ci occuperemo di vino, ancorchè fedele ed assente compagno del pallone.
Per pubblicizzare nel mondo intero le qualità del vino italiano, si sono messi di mezzo il Ministero dell'Agricoltura e molte ditte produttrici.
Quale occasione migliore, visto che il messaggio «VINI ITALIA» avrebbe raggiunto miliardi di telespettatori, sfruttare questo avvenimento che attendevamo da parecchie decine d'anni.
Ma, come al solito, il diavolo fa le pentole ma non i coperchi.
Chi s'immaginava mai che potesse arrivare il proibizionismo proprio al momento dei festeggiamenti.
Si sa, il calcio, prima ancora d'essere sport è industria, commercio, movimento di massa, delirio collettivo, e talvolta anche violenza.
Capita così che nel momento in cui ci si dovrebbe divertire, ritornano negli uomini momenti atavici d'istinto aggressivo, con le conseguenze che si sono viste prima e dopo le partite.
Ecco quindi il dispiegamento di forza pubblica per contenere ed eventualmente menare gli scalmanati. Ecco le limitazioni accessorie, compreso il divieto di bere alcolici nel giorno e nella zona a rischio.
Personalmente, dopo un'iniziale rabbia, è subentrato il ragionamento, ed il giudizio su tali limitazioni è stato più obiettivo. Non siamo convinti che il divieto di consumare alcolici abbia sortito grandi risultati. Probabilmente è servito a poco o nulla. Ma guai al Ministro dell'Interno se avesse fatto il contrario. La stampa, a posteriori logicamente, gli avrebbe addossato ogni responsabilità dei fattacci violenti.
Ne è sortito così un effetto grottesco. Gente che poteva bere ai confini della provincia o della città. Gente che poteva tracannare a casa sua ogni liquido alcolico. Gente che poteva consumare davanti agli occhi dei poliziotti vino o birra acquistata il giorno prima.
Insomma una comica, una farsa, una commedia all'italiana.
E le ditte che avevano pubblicizzato il loro prodotto si sono viste vietare il consumo del loro stesso prodotto.
Ma il bello viene proprio qui. La stampa, sempre pronta a dire il contrario di tutto ciò che gli altri fanno, si è scatenata contro questo assurdo decreto, contro questa limitazione della libertà, contro questi sistemi autoritari.
Ne è sortito un effetto amplificatore che ha fatto più pubblicità al vino di tutta la pubblicità a pagamento fatta dal Ministero dell'Agricoltura e dalle altre aziende che hanno sponsorizzato i mondiali.
Per quanto ci riguarda quindi, traguardo raggiunto, sia pure per vie traverse.
Resta poi il commento, l'ironia, la battuta facile, la critica severa, talvolta addirittura il disprezzo per quel messaggio ai bordi del campo.
«VINI ITALIA» era lì, ben piazzato, dietro la porta di Zenga, nella fascia di Gigi De Agostini, di fronte alle tribune. In zona strategica, dove le telecamere dovevano per forza

riprendere le fasi salienti della partita, con primi piani a tutto schermo.
Sinceramente il messaggio non era molto efficace, forse banale.
Ma anche qui è bene fare il ragionamento alla rovescia.
Un messaggio, per essere efficace, dev'essere brevissimo, facilmente memorizzabile, ossessivamente presente. Fermo restando quanto abbiamo appena detto, ossia l'eccessiva vaghezza, sfidiamo qualsiasi a trovare un altro messaggio che concentri in se le caretteristiche enunciate e che riguardi l'intero territorio nazionale.
Qualcuno ebbe a dire: in questo caso era meglio non farne nulla, non spendere inutilmente denaro pubblico, visto l'effetto alquanto dubbio.
Questo è un ragionamento anche accettabile. Talvolta però, in una manifestazione, non è importante la presenza, ma è veramente disastrosa l'assenza.
Ed aggiungiamo noi: e se al posto del «VINI ITALIA» ci fosse stato scritto «VINS DE FRANCE»? Cosa avrebbero detto i denigratori di professione?
Quindi, messi sui piatti della bilancia i fattori positivi e quelli negativi, il piatto pende a favore del bilancio positivo, sia pure con tutte le riserve che ognuno può avere.
E smettiamola quindi di dir male di tutto e di tutti.
Ma, guardacaso, le maggiori critiche sono venute proprio da coloro che non hanno avuto un pezzo di questa torta.
Operazione riuscita quindi, signor Ministro Mannino, con paziente ancora vivo.

Enotecnici: qualità? Sì, a partire dal vigneto...!

Il problema del giorno: le eccedenze comunitarie

È ben vero che l'agricoltura in genere è settore produttivo cui la C.E.E. riserva grande attenzione, con decisioni e provvedimenti a ritmi quasi quotidiani che tentano di introdurre armonie di produzione e di mercato fra Paesi membri non sempre disponibili a quelle rinuncie che lo stato della domanda e offerta (leggi «eccedenze»), al momento, impone.

Soffrire per eccessi altrui, dopo decenni in cui il più grande riconoscimento (e reddito) era costituito dalla quantità dei raccolti, è condizione incomprensibile, soprattutto per Regioni piccole, di limitata superficie agraria e coscienti di non essere di peso ad alcuno.
In questa altalena di settori che «tirano» ed altri che soffrono, convivono produttori di latte (penalizzati dalle quote), cerealicoltori (con i premi del mais fermi da un decennio), gli uomini della soja (a 55 mila lire/quintale conviene ancora?...) e quelli della vite e del vino che (attualmente) benedicono chi dall'alto li ha voluti vignaioli in zone D.O.C., per eredità o scelta umana, ad emergere su tutti, per immagine e qualità di vita, da almeno un quinquennio, pari dignità certamente, ma di sicuro soddisfazioni maggiori per reddito crescente e costanza di mercato.
Non complessi d'inferiorità o di antipatica superiorità, beninteso, ma di semplici constatazioni colte al volo nei tanti incontri tecnici voluti, ed animati dall'Associazione enotecnici italiani, con Sezioni periferiche, vivacissime, allineate e coperte, in filo diretto e perfetta sintonia, con la sede centrale di Milano.

Primi in Italia

È questione di manico, ovvero di carisma e tanta, tanta professionalità.
Allora si scopre che non servono decine di milioni di ettolitri di vino da tavola per suggestionare gli elettori-enotecnici. È questione di uomini, ed il Friuli-Venezia Giulia (solo il 2% del prodotto nazionale) di uomini ne ha, tant'è che l'Italia del Vino ha voluto (un plebiscito più che una votazione) ancora per un triennio (1990/92) un friulano, Piero Pittaro, alla Presidenza Nazionale, nella recente Assemblea di Verona.

Primi a Verona

Ed a Verona c'era anche Alvaro Moreale, enotecnico in Casarsa e Presidente degli Enotecnici di casa nostra a ricevere il prestigiosissimo riconoscimento del «Cangrande», premio di rilevanza nazionale assegnato annualmente ad un solo benemerito per ogni Regione.
Uomini nostri, dunque, forgiati nel lavoro della vigna e della cantina ma riconvertiti progressivamente a comportamento manageriale, a fare, organizzare, trascinare.
Li ritrovi un giorno docenti e l'altro allievi, ad ascoltare con modestia chi ne sa di più, ad approfondire aspetti specialistici di un'agricoltura dinamica quant'altre mai.
E così è stato recentemente alla «Casa del Vino», tutti presenti, a ricordare che i grandi vini possono essere tali solo se, nel vigneto, tutto è andato per il meglio.

L'Università con gli enotecnici

Ad insegnare qualcosa di nuovo agli enotecnici regionali sono stati illustri docenti universitari quali il prof. Bruno Marangoni (Bologna) ed Enrico Peterlunger (Udine), ambedue profondi conoscitori pratici della nostra realtà, sperimentatori e divulgatori d'abile comunicativa, che hanno reso accessibile anche all'uomo di cantina il proprio sapere.
Ne è scaturito un quadro di grande interesse, che poco o nulla ha trascurato.
Da un lato gli aspetti nutrizionali (le dotazioni in macro-microelementi, le interazioni fra sali minerali e componenti aromatiche) dall'altro le tematiche di coltivazione (sistemi d'allevamento e scelte dei portainnesti, trattamenti antiparassitari ecc.).
I relatori hanno inoltre motivato l'orientamento suggerito d'intensificare gli impianti, senza esasperazioni, ma con accorgimenti strettamente correlati alle esigenze, alla vigoria dei portainnesti ed alle caratteristiche di terreni e dei microclimi.
L'aspetto climatico è stato, in particolare, approfondito da Peterlunger, con varie riflessioni legate alla siccità degli ultimi anni, «all'effetto serra» e dalle somme termiche.

Il Centro di Sperimentazione con gli enotecnici

Concetti apparentemente nuovi ma in realtà già abbozzati in passato, seppur con altre terminologie, hanno contribuito l'ossatura del dibattito particolarmente qualificato anche a riprendere i segnali venuti dalla terza e profonda relazione del dott. Lionello Baruzzini, responsabile della Sezione Enologia neocostituita in Gorizia, dal Centro Regionale di Sperimentazione agraria.
Egli ha toccato, con passaggi scientifici ed esperienze del proprio laboratorio, il problema degli eventuali residui di antiparassitari nei vini, suggerendo tecniche per la loro eliminazione pre-fermentazione, con procedure fisiche indispensabili per il conseguimento di valori organolettici di pregio (profumi, aromi, sapore e retrogusto). Il ricercatore regionale ha anche ripreso, con proprie riflessioni l'aspetto nutrizionale, della vite, l'influenza degli eccessi e delle carenze, ma ha anche ricordato, nell'occasione, una serie di programmi a vari livelli che il C.R.S.A. sta avviando o concludendo nella sezione Gorizia.

È stata certamente per gli enotecnici una lezione di tipo nuovo, certamente utile per riscoprire il ruolo della terra e dell'agronomia applicata all'arte enologica, vigneto e cantina, dunque, in simbiosi irrinunciabile proprio per le considerazioni in esordio: con una produzione che non arriva al 2% di quella nazionale, infinitesima parte di quella comunitaria, l'unica strada da perseguire è quella dell'alta qualità, considerato che l'appuntamento del 1992 ha da tempo chiuso tutte le porte a chi insiste a ricercare la quantità a tutti i costi *(cf)* ●

Viti e vini D.O.C. d'Aquileia: situazioni e strategie

Rapporto «Aquileia»

di Claudio Fabbro

La recente 29ª Rassegna del vino d'Aquileia è stata una valida occasione per approfondire una serie di problemi che caratterizzano l'agricoltura della Bassa Friulana.

Tutto il mondo rurale che conta nel territorio si è dato dunque appuntamento ad un convegno in cui poco o nulla è stato trascurato, sia in fase d'illustrazione che di dibattito, per porre a disposizione dell'imprenditore agricolo elementi nuovi ed aggiornati.

Se il Consorzio Tutela dei Vini D.O.C. «Aquileia» ed in primis, il suo vulcanico e giovane presidente enot. Zanette ma anche Igino Tarlao, Presidente del Comitato Promotore, bene hanno lavorato per l'impostazione del lavoro, all'esito felice dell'incontro hanno contribuito decisamente, con interventi di grande spessore, i relatori. Claudio Fabbro, dottore agronomo della Direzione Regionale Agricoltura, ha delineato aspetti legislativi e tecnici in viticoltura, il dott. Mario Salvalaggio ed il rag. Noacco della Federazione Regionale Casse Rurali ed Artigiane hanno, dal canto loro, rese accessibili anche al profano le suggestive articolazioni del credito agrario.

Ripetiamo di seguito una sintesi della relazione agronomica, sviluppata anche con metodi audiovisivi di grande effetto, dal dott. Fabbro:

Effetti della disciplina comunitaria — Le profonde interconnessioni esistenti fra la viticoltura regionale e quella comunitaria impediscono programmi a medio-lungo termine non solo nella zona D.O.C. «Aquileia», ma in tutta la Regione.

Come è noto la C.E.E., per contenere le eccedenze, ha impostato (Reg. C.E.E. 1162/76 - 454/80 - 1208/84 e 822/87) un piano progressivo di disciplina, con facoltà di reimpianto ma con crescenti vincoli per nuovi impianti V.Q.P.R.D., liberi fino al 1984 e, di seguito, ammissibili con deroga da concedersi caso per caso.

La Regione, recependo anche le istanze dei viticoltori della zona D.O.C. «Aquileia», ha ottenuto nel 1985 una prima assegnazione dalla C.E.E. a tale zona, di ettari 11, su ettari 200 complessivamente concessi al Friuli- Venezia Giulia e, nel 1988 (con decisione 09.08.1988) ulteriori ettari 22.5 su un totale di ettari 241.

Si è attualmente in attesa di una terza concessione da parte della C.E.E., di 958 ettari richiesti, a fronte di domande (dal 01.07.1987 al 30.06.1989) dei singoli viticoltori, per tutta la Regione, di cui ettari 104, interessanti la zona D.O.C. «Aquileia».

Quali le condizioni di deroga attuali in caso di nuovi impianti?

1) sperimentazione agricola;

2) esproprio per pubblica utilità o riordino fondiario;

3) piante madri portainnesto;

4) V.Q.P.R.D. (vitigni D.O.C.) previa autorizzazione C.E.E.

Va detto anche che l'inosservanza di tale disciplina appare rischiosa, avendo l'Italia recepito i regolamenti con proprie leggi (n. 17/77 - n. 749/81 e n. 460/87) che prevedono, sanzioni da 1 a 3 milioni/ettaro nonchè la rimozione degli impianti abusivi.

Con queste promesse, più che una improbabile espansione quantitativa, appare già ottima-

le mantenere le attuali superfici, prevedendo progressivamente ad una riconversione varietale.

Regolamento C.E.E. 18.02.1980 n. 458 e L.R. 21.03.1988 n. 13, art. 3 — Un programma graduale di riempimenti nel quinquennio 1987/92, a seguito di approvazione di otto progetti di ristrutturazione collettiva di vigneti, predisposti dall'E.R.S.A. ed integralmente accolti dalla C.E.E., consentirà la sostituzione, in zona D.O.C. «Aquileia» di 345 ettari sui 2482 complessivi per la nostra Regione.
All'aiuto comunitario forfettario di L. 4.696.188/ettaro la L.R. 13/88 consente un'integrazione di 2 milioni/ettaro per reimpianti eseguiti in zone D.O.C. di pianura.

D.O.C. «Aquileia»: superfici e produzioni — Il periodo 1984/88 è sufficientemente lungo per consentire una serie di considerazioni.
a) le superfici iscritte sono passate da Ha 627 a Ha 660 (+ 5.25%). Trattasi di iscrizioni di nuovi impianti o reimpianti o di vecchi impianti mai iscritti.
Certamente la corsa alla D.O.C. è stata favorita dalle penalizzazioni imposte ai vini da tavola con la *distillazione obbligatoria*, ma anche dalla vivacizzazione di un mercato privato delle uve D.O.C. quale alternativa alla Cooperazione vinicola, in cui comunque si sono registrati segni di tenuta a seguito della fusione fra le Cantine Sociali di Casarsa e di Cervignano.
b) Si registra una modesta rivendicazione annuale del proprio diritto: 381 ettari su 570 (1981) e 441 su 637 (1987) pari, rispettivamente, al 67% e 69% di quanto poteva essere. Più che lo sforzo amministrativo della Camera di Commercio nell'aggiornamento dell'Albo D.O.C. necessita a nostro avviso, una verifica da parte del Consorzio D.O.C. della reale consistenza viticola, anche per presentarsi quanto più possibile vicini alla realtà al prossimo appuntamento con il catasto viticolo...
c) La produzione di q.li uva è passata da q. 19.017 (1981) a 36.877 (1987).
Certamente nuove forme di allevamento, oculate concimazioni ed una miglior conoscenza di agronomia applicata alla viticoltura hanno permesso di passare da 49.90 q.li di uva/ettaro (1981) a 83.60 q.li di uva/ettaro (1987).
Si è, dunque, molto lontani dal tetto dei 120-130 q.li/uva/ettaro, cui si potrà arrivare, è auspicabile, solo con l'infittimento degli impianti e giammai con forzature idriche.
Non si intravvede, in zona D.O.C. «Aquileia», alcuna coltura alternativa remunerativa quanto la vite, anche considerando la quotazione cronicamente bassa del mais, l'incertezza del prezzo della soia e la difficoltà nella liquidazione delle barbatelle; la penalizzazione delle produzioni di latte eccedentarie riporta nuova amarezza nel settore zootecnico; la cooperazione frutticola ed orticola vive, da anni, problemi di gestione, produzione e commercializzazione e non offre sicure alternative.
Fabbro, avvalendosi anche di una guida pratica impostata dall'E.R.S.A. nel 1987, ha quindi trattato i seguenti problemi:
— analisi del terreno;
— preparazione, concimazione, messa a dimora delle barbatelle; — inerbimento e rapporti terreni-portainnesti nelle 12 sottozone della D.O.C. Aquileia, aventi diverse caratteristiche-pedologiche e microclimatiche.
Il relatore ha quindi approfondito le seguenti tematiche:

Densità dell'impianto: è auspicabile un infittimento di sesti di impianto riducendo le distanze tra le file per arrivare a un investimento per ettaro di almeno 3-4000 viti.
I sistemi attualmente più diffusi in zona D.O.C. «Aquileia» sono: il «Casarsa» o «Friuli»; seguono il Silvoz ed il Capovolto.
«Casarsa-Friuli» — Tali forme pur essendo le più adottate, sono attualmente oggetto di studio e di verifica in quanto sta emergendo per il «Casarsa» l'opportunità di raccorciare il cordone. Un cordone orizzontale di 1 metro è più facilmente rinnovabile e meno esposto al rischio di spogliarsi al centro rispetto ad un cordone di 2 metri. Questo sistema, dopo una generale diffusione nella zona «Aquileia» ed esportazione in Italia ed all'estero, pur essendo interessante per l'adattabilità alla raccolta meccanica e le altre produzioni ottenibili, appare in antitesi con la nuova viticoltura di qualità e viene generalmente riconvertito in Silvoz, con legatura del tralcio a frutto.
«Cappuccina-Capovolto» — Per quanto riguarda invece la «cappuccina», si sta ipotizzando una piegatura meno drastica del capo a frutto (legatura a 45° anzichè curvatura diretta verso il basso) al fine di favorire un germogliamento più uniforme di tutte le gemme presenti sul capo a frutto stesso, soprattutto per le varietà soggette ad un elevato numero si gemme che rimangono cieche (es. Merlot).
«Cordone verticale» — Per permettere un miglioramento sia qualitativo che quantitativo del prodotto ottenibile, è attualmente in fase di sperimentazione una forma di allevamento a «cordone verticale».
La produzione è portata da un cordone posto verticalmente dal quale si diramano i capi a frutto (speroni di 4-6 gemme) in tutte le direzioni. Nei prossimi anni saranno disponibili dati più concreti sulla validità di questa forma di allevamento nel nostro ambiente. I primi segnali sono da ritenersi mediamente poco incoraggianti.

G.D.C. — Forma finalizzata alla meccanizzazione integrale del vigneto, ha dato buoni risultati in Emilia Romagna e nelle Grave del Friuli.

«Aquileia»	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987
A = Superfici iscritte all'Albo D.O.C.	570	621	646	627	635	630	637
B = Superfici denunciate	381	465	367	402	469	389	441
C = $\frac{B}{A} \times 100$	67%	75%	57%	64%	74%	62%	69%
D = Produzione uve D.O.C. (q.li)	19017	47969	35997	35806	42229	40531	36877
E = Produzione media (q.li/ettaro)	49,90	103,20	98,10	89,10	90,00	104,20	83,60

Le varietà — La scelta dei vitigni ricade normalmente su quelle V.Q.P.R.D. già riconosciute. Nei reimpianti vengono utilizzate attualmente varietà di recente riconscimento nel disciplinare e, prevalentemente, Chardonnay, Sauvignon, Pinot grigio, Riesling renano.

Di questi, il primo sembra avere un futuro interessante sia per base spumante che per vini tranquilli.
Tra le varietà a bocca rossa c'è un grosso interesse per il Cabernet franc e Sauvignon ma anche per l'autoctono Refosco dal peduncolo rosso.

Enologia — È risaputo che grandi uve in mano a cantinieri improvvisati, oppure a tecnici pur bravi ma aventi a disposizione attrezzatura superate, subiscono una fine ingloriosa. Cosa si può fare in questo campo?

Unificazione — L'art. 2 della L.R. 21.03.1988 n. 13, già citata, viene a coprire un vuoto legislativo, atteso che, gli interventi in materia di strutture ed attrezzature di cantina erano generalmente destinati in pianura alla Cooperazione vinicola (L.R. 29/67 art. 7) e non ai singoli produttori.
Appurato che *l'origine* della qualità sta nel vigneto, il passaggio conseguente è quello della fase di vinificazione, generalmente attuata con attrezzature obsolete in locali inadatti.
La L.R. 13/88 consente dunque a diversi imprenditori agricoli di ristrutturare i locali di vinificazione con concezioni moderne (coibentazioni, scarichi, pavimentazioni, ecc.) operando con presse a piatti e/o pneumatiche, pigia diraspatrici, pompe, impianti frigoriferi, centrifughe, filtri e condizionando i vini in vasche d'acciaio inossidabile termovariabili.
Sono da guardarsi con la massima attenzione le macerazioni a freddo di uve bianche e le ossigenazioni dei mosti, in assenza di SO_2.
Egualmente non è da escludersi nella fase di fermentazione o in quella di affinamento, la permanenza di alcuni vini di particolare «tempra» in botti di rovere, di medio-grandi dimensioni oppure in botticelle da litri 225 (barriques). In varie cantine D.O.C. Aquileia già si stanno maturando significative e positive esperienze in tal senso, con risultati particolarmente buoni in Verduzzo, Refosco e Cabernet, ovvero uvaggi, anche in presenza di Merlot, tanto caro ai francesi e troppo presto «scaricati» dai friulani.

Imbottigliamento — È la fase ultima del processo enologico, da attuarsi quando il vino è al suo stadio migliore di maturazione.
La L.R. 13/88 non contempla finanziamenti in tal senso anche in quanto appare inopportuno dotare piccole cantine di impianti estremamente costosi e sottoutilizzabili e conseguentemente di possibile destinazione a servizio di terzi (azione che ovviamente esula dallo spirito della legge).
Ne è da ritenersi utile intervenire a favore di piccole-medie aziende dotando le stesse di mini-impianti di imbottigliamento, certamente economici ma pericolosamente illusori sul mantenimento della qualità nel tempo.
È appena il caso di ricordare che l'attuale legislazione favorisce la costituzione di Cooperative, anche per l'imbottigliamento e che, in subordine, per chi ama l'individualismo, c'è sempre la possibilità di ricorrere alle prestazioni dei Centri Enologici Mobili, di collaudata esperienza e da tempo operanti a favore di varie aziende della Regione e dell'«Aquileia», con reciproca soddisfazione.

Commercializzazione — Quale è la normale destinazione dei 40.000 q.li di uve D.O.C. «Aquileia», ovvero dei 28.000 ettolitri di vino D.O.C. mediamente prodotti annualmente?
Il mercato delle uve D.O.C. «Aquileia» è attualmente vivace, anche perchè da due anni c'è scarsità di produzione generale ed aziende agroindustriali di medio-grandi dimensioni hanno compensato il vuoto di mercato che si è venuto a creare a seguito delle note vicissitudini della cooperazione vinicola. Va anche ricordato che la fusione tra Cooperative (Casarsa-Cervignano), certamente provvidenziale, è penalizzata per impossibilità di vinificare in Casarsa le uve prodotte in zona Aquileia, mantenendo la «D.O.C.». Pertanto, o s'impone il declassamento o la vinificazione deve essere attuata in Cervignano, con conseguenti problemi di tecnica enologica e comunque con sottoutilizzazione della Cantina sociale di Cervignano che potrebbe, per pura ipotesi, essere destinata anche a centrale di concentrazione dei mosti d'uve (con contemporanea attivazione di un ufficio per la tenuta coordinata dei registri di carico-scarico, certamente gradita ai viticoltori).
Le grandi cantine procedono direttamente all'imbottigliamento, con vendita soprattutto fuori Regione ed all'estero.
Queste, ed altre aziende piccole ma di buona immagine stanno portando avanti da anni il discorso vino-qualità, che necessita di progressione senza soste ed acquisizione di nuovi mercati; abbastanza attivo è pure il mercato della damigiana, mentre nelle piccole aziende l'imbottigliamento è sporadico. Un pensiero a parte meritano le «frasche».

Trattasi di sistema di vendita diretta in azienda, abbastanza diffuso, che ha consentito un cento part-time contribuendo ad elevare le condizioni di vita di piccoli agricoltori ovvero di operai viticoltori.
Le prime «mazzate» alle frasche sono venute dalla «legge quadro sanitaria» (rubinetti a pedale, piastrelle, scarichi, autorizzazioni e libretti sanitari, ecc.).
Poi i contrassegni I.V.A., i controlli obbligatori dell'alcol metilico, le supermulte, le bolle d'accompagnamento, ecc., poi l'impossibilità di somministrare cibarie, affettati compresi.
Molte «frasche», tradizionalmente ritrovo del pensionato sono o dell'operaio a fine giornata per una conversazione serena o un canto corale in compagnia sono frequentemente visitate, loro malgrado, da soggetti cui il vino (probabilmente sommato ad assunzioni di altri principi attivi...) provoca brutti scherzi, con travaso non richiesto della propria irritabilità su avventori corretti ed educati, che chiedono soltanto di poter bere un paio di bicchieri in santa pace!
Un'altra «botta» è alle porte:
l'Italia si è adeguata alle forme in fatto di controlli sul tasso alcolemico nel sangue in chi guida moto-automezzi (max 0.8 per mille).
Se da un lato tali provvedimenti sono invocati da più parti, anche per l'incremento d'incidenti stradali notturni, è pur vero che le reazioni a dosi modeste di vino sono assolutamente individuali; non sempre al superamento del suddetto valore limite corrisponde un problema di minor coordinazione neuromuscolare, salvo casi patologici comunque preoccupanti, con o senza vino!
È anche vero che la normalizzazione dei tassi alcolemici avviene dopo ore dall'assunzione, anche modesta, di bevande alcoliche e che non è pensabile che «gli amici della frasca», dopo un paio di ore in lieta compagnia, trascorrano altrettante ore in «solitudine da depurazione» prima di ripartire impensabile il ricorso al taxi o alla comprensione della moglie, cui l'elevazione a rango di pari dignità impedisce il declassamento ad autista del degustatore!
Previsioni:
1) trasformazione della «frasca» da somministrazione a solo asporto, in taniche o damigiane, per successivo consumo a domicilio. Verrebbe comunque meno, in questo caso, il ruolo sociale d'aggregazione, la sede di discussione positiva e pacifica dopolavoristica e sparirebbe un aspetto di friulanità genuina che può essere ironizzato soltanto da chi non conosce le abitudini delle nostre genti, ovvero da chi, pur operando da tempo in Friuli, non ha saputo o potuto integrarsi in questo particolare eppur positivo tessuto;
2) rinuncia del viticoltore, alla frasca, con vendita delle uve a Commercianti o Industriali. Con l'attivazione della L.R. 13/88 (Progetto Vino) vengono stipulati anche gli accordi interprofessionali previsti dalla legge 16.03.1988 n. 88.
3) rinuncia del viticoltore all'attività, con estirpazione del vigneto da sostituire con coltivazioni erbacee lavorate da conto terzisti.
Appare evidente che le succitate ipotesi, più reali che pessimistiche, costituiranno per il produttore una necessità, più che una libera scelta!

Promozione — I vini D.O.C. «Aquileia», dopo 15 anni dal riconoscimento, sono ancora poco noti; il nome di tale D.O.C. in etichetta, può ora essere integrato con «del Friuli» e questo è aspetto importante e favorevole per chi vende in Italia e all'estero.
La qualità di gran parte del vino D.O.C. «Aquileia» è molto buona; lo sanno bene i friulani; qualche volta i riconoscimenti sono regionali, più raramente nazionali ed esteri.
In molti hanno lavorato sodo e seriamente per creare un'immagine della D.O.C. «Aquileia» fra questi:
— *Consorzio tutela vini D.O.C. «Aquileia»*: è un'Associazione volontaria (D.P.R. 930/63) e benemerita, con personale ridotto all'osso ed in compartecipazione con il Consorzio D.O.C. Latisana che deve sdoppiarsi fra assistenza tecnica ed amministrativa, con grande volontà e pochi mezzi.
L'adesione al Consorzio deve essere universale; la contribuzione del socio deve essere continuativa e più robusta, anche per garantire l'impostazione di programmi a largo respiro.
Ogni viticoltore deve rendersi conto che il Consorzio è egli stesso e che non può esistere un grande vino D.O.C. in mancanza di un Consorzio di Tutela efficiente. Da un paio di anni il Consorzio è diventato un grosso protagonista, con scelte veramente valide e coraggiose anche per il contributo di giovani e nuovi consiglieri.
— *Centro regionale vitivinicolo*: ha consentito di far conoscere il vigneto chiamato Friuli in tutto il mondo. Di tale produzione, ovviamente generalizzata e non previlegiante, ovviamente, singole zone, anche «Aquileia» ha tratto gran vantaggio, raggiungendo mercati al di fuori delle proprie possibilità organizzative e, soprattutto economiche.
Ricordiamo inoltre l'azione promozionale che, a vario titolo, stanno portando avanti le seguenti Iscrizioni ed Enti:
— Amministrazione provinciale;
— Organizzazioni di Categoria;
— Camera di Commercio;
— Confraternite vinicole (Ducato, Pramaggiore, ecc.);
— Enoteca «La Serenissima» di Gradisca e altre;
— Comuni (Proloco, Aziende di Soggiorno, ecc.);
— Comitato Promotore Rassegna Enologica d'Aquileia, Fiumicello e Terzo;
— altri.

— *Agriturismo*: l'Agriturist Regionale ha, da oltre un decennio, dato vita alle «Strade del Vino», interessanti iniziative che hanno consentito di far conoscere nuove aziende imbottigliatrici della zona; si vedrebbe con favore un'analoga iniziative nella D.O.C. «Aquileia» (ad es. «La Strada del Refosco»?).
La legislazione regionale va oltre, in materia di agriturismo, prevedendo contributi per miglioramenti fondiari delle aziende (ristrutturazioni ecc.). Prendendo come metro di paragone l'Alto Adige e la Toscana, l'ipotesi di rilancio della vitivinicoltura «Aquileia» tramite l'agriturismo appare perseguibile, limitatamente alla somministrazione di prodotti aziendali a turisti stagionali. Le vacanze in fattoria, gli impegni connessi con l'ospitalità rurale che l'agriturismo prevede sembrano elementi in contrasto con la mentalità media degli imprenditori vitivinicoli della zona D.O.C..
Con il tempo, la disponibilità ad un tipo di rapporto diverso con il consumatore, potrà modificare la situazione, senza comunque essere, a nostro avviso, determinante per il rilancio della vitivinicoltura della zona tutelata.

Non è innegabile che il vino della bassa friulana possa essere vista come integrazione indispensabile del posto destinato al turista, in abbinamento soprattutto con il pesce. La vicinanza della Laguna e della città di Grado impone una collaborazione più stretta con l'Azienda di soggiorno e gli albergatori della stessa, anche per studiare iniziative a favore dei turisti, quale alternativa alla spiaggia soprattutto nelle giornate di pioggia.

Conclusioni — Il quadro attuale della viticoltura D.O.C. «Aquileia» evidenzia, nel complesso, uno stato di salute buono. Nuove sinergie devono comunque essere trovate fra Consorzio D.O.C. e Cantina Sociale di Cervignano, superando tradizionali riserve che da sempre esistono fra chi vinifica ed imbottiglia e chi, invece, si limita alla produzione dell'uva.
C'è dunque spazio per tutti, soprattutto per gli imprenditori agricoli che sapranno adeguarsi mentalmente a nuove managerialità che un tempo disturbavano il contadino in senso stretto.
È l'ora del computer in cantina, del marketing ad alto livello; si stanno aprendo frontiere insperate che impongono conoscenza di metodi nuovi di gestione, padronanza delle lingue, disponibilità delle pubbliche relazioni.
L'intossicazione urbana riporta in auge la salute di campagna; il potere d'acquisto è notevole ed i consumi ridotti, per maggiori informazioni e cultura generale.
Si beve ora con coscienza, non più per sete, e la consapevolezza porta a scegliere il prodotto migliore, premiando la qualità.
Chiudersi a riccio rifiutando la realtà delle cose porta all'isolamento; l'appartenenza alla «Casa Comune» della C.E.E. certamente comporta una crisi d'ambientamento.
Realtà locali e specialità regionali certo soffrono una pianificazione che privilegia scelte di carattere generale non potendo tener conto di ogni perculiarietà periferica in ogni suo aspetto; ma se gli stati membri soffrono, non è detto per questo che quelli extracomunitari viaggino a gonfie vele.
Ne consegue che la strada imboccata, seppur in leggera salita, non ammette ripensamenti; l'importante è percorrerla con convinzione e non facendo mai venir meno il contributo che, ad ogni livello, è necessario produrre

L'arte di arrangiarsi del sistema bancario italiano

Licenza d'usura

È consuetudine di questo giornale affrontare problemi del vino, della vite e dintorni.
Ciò che tratteremo oggi riguarda, lo si arguisce dal titolo e dall'occhiello, è un argomento che interessa solo marginalmente il vino, ma che diventa estremamente importante anche in una piccola azienda. Anzi direi soprattutto in una piccola azienda.
Parleremo quindi delle disfunzioni, delle anomalie, dell'indifferenza del sistema bancario italiano verso i propri clienti.
Ma facciamo prima un breve cenno storico.
Le banche sono nate molti secoli fa, forse sono sempre esistite, da quando i pagamenti avvenivano con scambio di pecore (da cui pecunia) od altre merci. Erano prestiti che prevedevano interessi in natura.
Quando nacque la moneta e le transazioni commerciali venivano pagate in valuta più o meno pregiata (oro, argento, bronzo), contemporaneamente nacque anche l'usura, ossia il prestito con alto tasso di interesse.
All'inizio clandestina, fuorilegge, venne poi legalizzata e nacque così la «licenza d'usura».
Si trattava insomma di un inizio, sia pure primordiale di sistema bancario. E fin qui è storia passata. Ma ora veniamo a noi, e vediamo come veramente le nostre beneamate banche gabbano il malcapitato cliente.
Non esiste gran distinzione tra istituto ed istituto bancario. La linea più o meno è la stessa.
Chi chiede un prestito, con fido in conto corrente, tratta un tasso d'interesse. Questo tasso esiste solo sulla carta. A parte il fatto che nessuno di noi poveri peones riesce a controllare i conti, per grandi linee, alla fine tra massimo scoperto, tenuta conto, trattenute, spese bancarie e via elencando, il tasso pattuito diventa solo una mera indicazione di massima. Nessuno si preoccupa poi di comunicare la variazione di tasso quando per motivi di mercato aumenta. Nessuno si sogna di diminuire il tasso quando il mercato scende.
Bisogna poi provare a depositare i soldi in banca. Gli interessi avere (del cliente) sono sempre simbolici, talvolta ridicoli se non c'è in anticipo una contrattazione feroce. Insomma, anche la banca come al mercato delle vacche. Ma una volta, con lo sputo sulla mano e relativa stretta si siglava un accordo migliore di un contratto in carta bollata.
Il bello poi arriva quando tenti di mandare una tratta, una ricevuta bancaria, una Ri-ba, una diavoleria del genere. Se ti va bene, dopo alcuni mesi, dopo solleciti telefonici, verbali, raccomandazioni, lettere o altro arriva la comunicazione che è stato effettuato l'accredito in conto. Talvolta ti senti rispondere che in attesa di ricevere la comunicazione di pagato ti viene accreditato l'importo. Certo, bene, ma se nel frattempo il cliente non ha pagato e tu gli hai rimandato altra merce? Queste cose non interessano il sistema bancario italiano, tutto dedito a far profitto per se stesso, per gli strapagati Presidenti, per gli strapagati Consiglieri, per gli strapagati dirigenti. Il peones, paghi e stia zitto.
Poi esiste lo scherzetto dell'assegno non coperto.
Era una buona usanza, un tempo ormai lontano, (solo vent'anni fa!) mandare in pretura il malcapitato con relativa denuncia. Chi emetteva assegni a vuoto veniva condannato a qualche mese di galera e non poteva più emettere assegni per parecchi anni. Ora inve-

ce, in questo allegro paese, con un allegro sistema bancario, con un'allegra... (meglio fermarsi!) chi emette assegni a vuoto ha quasi sempre la protezione (non ho detto connivenza!) della banca, la quale ti respinge l'assegno con la laconica dicitura (sich!) «giunto in ritardo per il protesto». In questo modo la banca si evita un saccco di rogne, aiuta il disonesto, fotte il cliente, dribbla le sue grane, e dà vita ad un sottobosco di truffatori che, conoscendo bene questi meccanismi, i ritardi degli insoluti, la mitezza della pena, guazza e ride alle spalle dei poveri peones.

Finora le nostre beneamate banche si sono ingrassate, arricchite, spesso adempiendo al loro scopo primitivo, quello di far bilancio, ma poco preoccupandosi di far prosperare una zona, come istituzionalmente dovrebbero fare le banche cooperative, le rurali, le pubbliche, gli enti morali, ecc.

Ora arrivano le banche d'altre zone d'Italia. Si assiste ad un fiorire di nuovi sportelli. Stanno arrivando le banche estere. Insomma arriva la concorrenza più dura. Si ritornerà ad una maggiore correttezza? O quando andiamo in banca dobbiamo ricordarci sempre che un tempo avevano la «licenza d'usura?» *(pp)*

Vedere Verona ed... ...annegare nel vino!

di Roland Gohy

Tenuto conto del tempo effettivamente molto breve di cui disponevo, al Vinitaly di Verona avrei dovuto scegliere una regione (Toscana, Piemonte o Friuli) al fine di studiarne la produzione in modo approfondito, per giudicare in base alla conoscenza della materia e nel dettaglio le evoluzioni, i progressi come pure per scoprire le nuove stelle del vigneto. Invece, ho voluto vedere tutto! È stata una valutazione errata! Sommerso, ho percorso chilometri di corsie fermandomi unicamente quando un volto conosciuto manifestava con forza segni d'amicizia.

La gentilezza ed il senso d'ospitalità degli italiani non permettono la tecnica cosiddetta «del percorso del combattente-degustatore frettoloso».

Avrei potuto, servendomi da solo, selezionare i vini che volevo degustare e, evitando le chiacchierate (con vocazioni di precedenti incontri), «economizzare» qualche ora. Ma come si fa a rifiutare il calore umano dei viticoltori avidi di commenti e di giudizi? Inoltre, gli scambi di vedute che ho dedicato sono sempre molto istruttivi. Ecco quindi che ho dedicato più tempo agli incontri che alle novità più sopra indicate.

Misurare la «temperatura» del vigneto italiano

Se la temperatura dei padiglioni d'esposizione del «Vinitaly» era perfetta e stabile (gli espositori del villaggio francese della Sopexa non hanno potuto trattenersi dal fare il paragone con il Vinexpo 89!) quella dell'evoluzione nel vigneto italiano dimostra che la fase dei grandi sconvolgimenti e delle metamorfosi spettacolari è passata. Già da qualche anno l'igiene, l'attrezzatura competitiva, i metodi moderni, i vitigni e le barriques francesi, sono stati introdotti un po' dappertutto.

Le stelle della prima ora, i Volpaia, i Caparzo, Avignonese, Di Ama, Fontodi, Antinori, Lungarotti ecc. continuano a progredire affinando i loro uvaggi ed elaborando vini nuovi ancora più raffinati e complessi: vale a dire a base di Merlot, un vitigno che potrebbe benissimo, nel corso del presente decennio, rubare il primo posto al Cabernet sauvignon. Ed anche il Pinot nero, alcuni cloni del quale, essendosi molto ben adattati al terreno, vengono già sperimentati con successo dai grossi calibri (come Lungarotti, Di Ama ed altri).

Nelle regioni settentrionali, anch'esse in piena evoluzione, (Friuli, Trentino, Alto-Adige), il Cabernet Franc, sui terreni che gli si confanno (quello calcare e scistoso) forniscono un risultato assolutamente convincente.

Ho scoperto un vino dell'azienda «Luisa» Eddi di Mariano del Friuli, un Cabernet franc puro, che potrebbe dare dei punti a non pochi vini di Bourgueuil ed altri vini rossi della Loira. Alcuni nuovi arrivati hanno preso il via del cambiamento e della qualità.

Ho avuto il piacere di essere intrattenuto da Giacomo Tachis, il Peynaud italiano, enologo-consulente del marchese Antinori. Ecco come ho conosciuto la nuova produzione di San Leonardo, il cui proprietario, un adorabile gentiluomo del Trentino, lavora vini monovarietali oppure uvaggi che, anche questi ultimi, non mancano assolutamente di

Inviato speciale del vertice a Verona ed unico giornalista belga accreditato dal Comitato di Vinitaly, Roland Gohy, al suo ritorno dalla Mecca del vino, ci rende partecipi delle sue impressioni e delle sue emozioni.

classe. Il Marchese Anselmo Guerrieri di Gonzaga, padre dell'attuale proprietario, fu uno dei primi ad introdurre i vitigni bordolesi nel Trentino (austriaco fino al 1918).

Il microclima della proprietà permette la coltura dell'ulivo e delle palme; ciò significa che i Merlot e i Cabernet maturano senza difficoltà.

Le bottiglie degustate mi incitano a parlare di vini di grande fama.

Falchini, in Toscana, produceva già uno dei migliori «Vernaccia» (un vino bianco generalmente abbastanza neutro, come lo gradiscono gli italiani).

Attualmente nella sua gamma compaiono: Chardonnay, vino spumante di alto livello con metodo champenoise ed un magnifico vino da tavola di lusso chiamato Canpora, a base di 95% di Cabernet Sauvignon e di 5% di San Giovese.

Maculan, una viticoltrice emersa nel 1986, adesso ha una buona padronanza dei problemi riguardanti le tecniche moderne di vinificazione, di uvaggio e di coltura. Quest'evoluzione positiva si concretizza in un Chardonnay dell'88 che si chiama Ferrata di un'eleganza vera, per cui ci vorranno uno o due anni per attenuare il sapore boisè.

Piero Pittaro, locomotiva del Friuli, versa una lacrima sul crepuscolo della pattuglia acrobatica delle forze aeree italiane, la cui base ed il cui territorio di manovra confinano con la sua proprietà, ma egli mi fa scoprire alcuni buoni vini di questa regione — che abbonda decisamente di viticoltori di talento — che si pregia di Russiz Superior - Collavini, Rubini, Pighin, Luisa, ecc.

Presidente del Centro Regionale Vitivinicolo del Friuli-Venezia Giulia, egli non ha portato i suoi propri vini al Vinitaly! Ecco un gesto onesto che l'onora, ma che mi ha privato di una degustazione interessante.

Sempre in Friuli, T. Raiz, con un uvaggio interessante di Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon e Picolit nonchè di Santa Maddalena, che presentava due vini originali, di vitigni poco conosciuti: Lagrein, ed in modo particolare Schiava Grosso, meritano più che un cortese interesse.

M. Marchesi, un industriale che mantiene «tre danzatrici» dell'opera del vino: i vini toscani di Val di Suga, della Tenuta Trerose (entrambe magnifiche) e la terza a scendere in lizza: San Leonino, ancora un po' maldestra, perchè giovane, ma che promette un futuro radioso.

Per quanto riguarda Lungarotti, egli prosegue nel suo sforzo per affinare ulteriormente i suoi vini e per renderli ancora più eleganti.

Alcune nuove lavorazioni vanno a completare una gamma che ha dato le sue prove, tanto per quanto riguarda la qualità che per quanto attiene alla buona tenuta all'invecchiamento.

Le grandi aziende, che facevano i grandi cavalieri, si sono lanciate nella tecnicità ed hanno ripercosso sul vigneto le esigenze dei loro enologi, vale a dire sulla produzione dell'uva, il cui stato sanitario e la cui maturità sono soggette a controlli rigorosi. Si assiste quindi ad una rimonta qualitativa di questi vini detti «industriali». Ho scoperto vini molto buoni da Pighin, Bolla, Carpineto, Cesari, ecc; i progressi sono dappertutto spettacolari e persino nel campo della vestizione delle bottiglie l'evoluzione cancella il divario dai modelli francesi.

Carpenè Malvolti costituisce un bell'esempio di rigore nella lavorazione, con metodo champenoise, di un vino spumante leggero, raffinato e decisamente brut. Ce ne sono ben altri: taluni si vendono ai prezzi degli champagne.

Il genio creativo italiano...

Per il visitatore straniero, poco sensibile alla bellezza formale, alla raffinatezza, alla cultura, l'incontro con le vecchie famiglie di viticoltori (quasi sempre con titolo) e la loro produzione è affascinante. Oltre al piacere di una conversazione (in francese) che sempre istruisce, la semplicità delle maniere squisite, riflesso d'un modo di vita raffinato, crea un'atmosfera davanti alla quale non si può rimanere insensibili. Ma la Vinitaly 90 la scoperta dei vini passa anche attraverso le etichette di «design» di un gusto molto sicuro e, stranamente, molto moderno, a volte in particolare armonia con la forma delle bottiglie «che acquisiscono lunghezza e nobiltà»! Le etichette attuali sono all'opposto dell'iconografia volgare del piccolo monaco con la sua botte. E, a conti fatti, esse annullano le immagini dei canti d'osteria. Esse sono state ideate per generare un approccio fatto d'attenzione e di rispetto per il prodotto. Forse è meno superficiale di quanto non sembri e potrebbe costituire la svolta più importante negoziata dai produttori.
Fianchi di commenti sobri e di risultati d'analisi di laboratorio, cartellini e targhette graziosamente illustrate da «fotografie di maestri» mostrano le dimore da sogno il cui arredamento e la decorazione riflettono l'evoluzione dei gusti secondo le successive generazioni. Non è raro che un piccolo museo trovi posto in una cantina con soffitto a volta, in mattoni scoperti da patina depositatasi con l'andar degli anni.
La maggior parte dei produttori di vino di alta qualità lavorano anche l'olio d'oliva e l'aceto balsamico, che stanno agli oli ed agli aceti normali come il caviale sta alle uova di lombo ed il patè di fegato d'oca con quello di puro suino!
Gli oli d'oliva extra vergini di prima spremitura a freddo (meno di 0.30% di acidità) e gli aceti balsamici (lavorati con il mosto d'uva e non con il vino) sono degli autentici prodotti nobili da annoverare tra le specialità più raffinate e fondamentali che ci possono essere...assieme al vino, naturalmente.

La lotta continua...

Le opere vive della viticoltura italiana non allentano la pressione. Autorità nazionali, regionali, provinciali, e comunali, consorzi di produttori, negozianti, ecc. sono consci dei progressi realizzati (con i buoni risultati che si possono immaginare), ma sono convinti della realtà del potenziale qualitativo non ancora espresso. Lo sforzo di promozione all'estero dovrà essere decuplicato. In Belgio in particolare, in quanto una volta infrante le barriere psicologiche, sarà un «mondo nuovo» di denominazioni Doc e di vini da tavola come il nettare, che saranno piazzati nella collezione degli amatori belgi di vini raffinati. Per l'enofilo si prospetterà dunque un nuovo terreno da caccia; con nuove gioie organolettiche e con, alla fine, nuovi abbinamenti pietanza- vino. Non è questo forse un buon auspicio?

Vinova 90

Vienna metropoli del vino

di Andrea Cecchini

Dopo le prove generali della GAST a Klagenfurt, il debutto a Vienna, al «VINOVA». Sembra quasi il cartellone di una prestigiosa tournée concertistica in Austria. Nulla di tutto questo invece; si tratta di una Fiera Internazionale del Vino che ha avuto svolgimento nella capitale mitteleuropea dal 6 al 10 giugno scorsi, e che si è rivelata, secondo l'opinione dei visitatori una vera e propria «festa del vino».

A dimostrazione dell'interesse manifestato per la rassegna basti pensare che l'edizione 1990 ha fatto registrare un aumento del 46% dei visitatori rispetto all'edizione precedente; ma il dato più significativo è che mai come quest'anno le aziende italiane si erano presentate così numerose a questa Fiera, che si svolge in un Paese dove le importazioni di vino sono sottoposte ad un regime di contingenti che può variare di anno in anno in rapporto alla locale capacità produttiva.

Evidentemente, il prodotto «made in Italy» sembra stia suscitando molto interesse in Austria ed anche le statistiche ufficiali confermano il trend positivo in termini di penetrazione nel mercato dei vini rispetto a quelli dei nostri più diretti concorrenti, e cioè i francesi, consolidandosi sui 160.000 ettolitri, dei quali oltre l'80% in bottiglie.

In considerazione del crescente interesse dimostrato soprattutto nei confronti dei vini di qualità, e del fatto che il mercato austriaco è proprio sulla porta di casa, il Centro regionale vitivinicolo ha ritenuto opportuno presenziare alla rassegna fieristica con uno stand, in rappresentanza di una ventina tra le più rappresentative aziende vitivinicole friulane. Facendo tesoro della precedente esperienza maturata in occasione della partecipazione alla Gast di Klagenfurt in collaborazione con l'E.R.S.A., anche in questa occasione si è ritenuto opportuno riunire le forze e partecipare assieme.

Il prestigioso stand messo a disposizione dall'Ente di Sviluppo, con al centro il classico «fogolâr furlan», ha contribuito senz'altro a richiamare numerosissimi qualificati visitatori, chiaramente interessati ad assaggiare per lo più i vini bianchi, per i quali il Friuli vanta un primato rispetto alle altre regioni italiane.

Nella giornata inaugurale, alla quale erano presenti il direttore dell'E.R.S.A., dott. Paolo Tonzar, assieme ad alcuni suoi collaboratori, le autorità presenti non hanno mancato di sottolineare ancora una volta la grande volontà dell'Austria di entrare a far parte del mercato comune europeo, che darebbe così la possibilità anche a questo paese di abbattere le barriere doganali e permettere il libero scambio delle merci. In un'Europa sempre più unita, infatti, e con le grosse rivoluzioni che stanno avvenendo nei paesi dell'Est, è impensabile che l'Austria resti fuori dal gioco. E tanto più che le radici della civiltà mitteleuropea sono nate proprio lì, a Vienna, tanto tempo fa ●

Vino e tradizione friulana

L'angelo della vite a Griis

di Tarcisio Venuti

Nella chiesetta di S. Andrea di Griis (Bicinicco), è conservato un ciclo di affreschi eseguiti nel 1531 da Gaspare ed Arsenio Negro. Si tratta di uno schema decorativo tutt'altro che raro nella chiese friulane del tempo, raffigurante, nel particolare, scene del Nuovo e del Vecchio Testamento in versione popolare.
Nel corso della medesima chiesa sono istoriate scene di vita di S. Andrea, la galleria degli apostoli, gli evangelisti, Cristo risorto al centro del soffitto; quindi le sante martiri nell'indradosso dell'arco trionfale, sulla facciata del medesimo una grande crocifissione, l'annunziata e vari santi ausiliatori, sulla parete di fondo il Giudizio Universale. Si tratta di una chiesa completamente affrescata, unico esempio in regione. La costruzione ha una superficie di 85 mq. Lo sviluppo delle pareti affrescate è di 230 mq. Il numero dei dipinti o riquadri è di 72. Le scene del Vecchio Testamento sono in numero di 15, quelle del Nuovo in numero di 9. Vi sono 170 personaggi dipinti. La parete nord è occupata da un altarolo in affresco, raffigurante la Madonna con il Bambino ed ai lati S. Gregorio Magno e S. Cristoforo e le scene del Vecchio Testamento, fra cui: l'apparizione dell'angelo a Noè prima del diluvio, Noè che costruisce l'arca, Noè che entra nell'arca assieme agli animali, l'arca nel diluvio, il ritorno della colomba, l'arca approda sull'Ararat, l'angelo consegna la vite a Noè, l'ebrietà di Noè: la pietà di Sem e la derisione di Cam e Iafet.
La versione popolare, certamente molto radicata nel popolo friulano, in merito al patto fra Dio e Noè, differisce sostanzialmente da quella biblica. La Bibbia narra: «E soggiunse Dio a Mosè: "Questo (*l'arcobaleno*) è il segno del patto che io ho stabilito fra me ed ogni carne che è sulla terra"» (*Genesi 9, 17*).
Non che prima del diluvio non vi fosse già l'arcobaleno; ma Dio gli diede allora il preciso significato di segnale e ricordo visibile della sua promessa. Quindi un patto rinnovato, ritenuto dalla filosofia popolare troppo labile e poco duraturo. Ci doveva essere qualcosa di più consistente tra Dio e Noè. Infatti il racconto biblico prosegue: «Or Noè, che era agricoltore, cominciò a lavorare la terra e piantò una vigna. E, avendo bevuto del vino, s'inebriò e giacque scoperto nella sua tenda. E Cam, padre di Canaan, avendo veduto le vergogne di suo padre, andò fuori a dirlo ai suoi due fratelli. Ma Sem e Iafet si misero un mantello sopra le spalle e camminando all'indietro, coprirono la nudità del padre, e siccome avevan la faccia dalla parte opposta essi non videro le vergogne del loro padre. Or quando Noè si svegliò dalla sua ebbrezza e seppe quanto aveva fatto il suo figlio minore disse: «Maledetto sia Canaan: Egli sarà il servo dei servi dei suoi fratelli» (*Genesi 9, 20-25*).
La narrazione biblica è precisa, ma la terra alluvionata non poteva produrre colture pregiate se non ci fosse stata la mano sapiente dell'uomo...e forse non sarebbe bastata. E qui si credette di ravvisare il vero patto fra Dio e l'uomo: l'angelo che apparve a Noè prima del diluvio, riappare dopo lo stesso, impugnando una vite da consegnare al gran patriarca. La raffigurazione presente a Griis fuga ogni dubbio che le cose si siano svolte nel modo sopra accennato: la Bibbia nella interpretazione popolare rivaluta il patto mediato attraverso la vite. Il prodotto della vite, la sua trasfor-

mazione ed il suo effetto voluttuoso trovano il giusto riscontro nella pietà di Sem e nella derisione di Cam. Nelle raffigurazioni di Griis, la «Bibbia del popolo» si scosta dal racconto originale, privileggiando la figura di Sem, comprensivo verso Noè, capostipite del popolo eletto da cui sarebbe uscito il Cristo.

Noè, pertanto, si presenta alla luce della gente come primo vignaiolo e primo inebriato, miscuglio di sacro e profano anche nell'effetto etilico: degno di rispetto. Questa tradizione fu da sempre riguardata nelle nostre contrade plebee, rallegrate dalle *frasche*, dove convenivano le *virenti glebe*, che con allegria tipicamente rusticana, cantavano villotte con voci roche e stridule.

Quindi le possenti note, intonavano in coro: «Viva Noè/gran patriarca/salvato nell'arca-/sapete perchè?/Perchè fu l'autore/di questo liquore/che senza vapore/per aria si va...». E fra boccali di *nostrano* e di *verduzzo* la gente ritrova la sua *Bibbia*.

Indubbiamente la tradizione friulana della vite e del vino trova radici sia nella civiltà celtica come in quella romana. Strabone, descrivendo la posizione di Aquileia, la definiva emporio dell'Adriatico, aperto alla genti Illiriche, che vi facevano confluire ogni specie di merci, «il vino sui carri rinchiuso in botti di legno». E Plinio poi ci parla anche di una rinomata specialità del luogo: «Livia Augusta diceva di essere debitrice al vino Pucino dei suoi ottantadue anni di vita; ella non ne beveva altro. Lo si produce nel golfo del mar Adriatico, non lungi dalla sorgente del Timavo, in un colle sassoso, dove all'aura del mare si matura per riempire poche anfore. Si crede che non ce ne sia di migliore per i medicamenti, e suppongo che esso sia quello che i Greci celebravano con grandi lodi e chiamavano il Preciano del golfo Adriatico».

Il lettore non venga tratto in inganno dall'argomento vino. I romani usavano due specie di vino: il *merum* era il vino puro o schietto e di solito veniva usato per medicamenti o come medicinale, e il *vinum* che consisteva in una miscela che si vendeva nelle *tabernae* o osterie. Quindi l'antenato del moderno *sommelier* era nei tempi antichi chiamato *haustor*, in friulano *ustîr* o *ostîr*, ed aveva il compito nei banchetti, di stabilire quanta acqua si doveva aggiungere al vino. Solo più tardi non si

usò più aggiungere acqua e il degustatore potè finalmente assaggiare il vino qual era. Egli, però, doveva attenersi a quattro regole fondamentali, lasciate scritte dal giurista Burgundio nel 1194: 1) Non bere a digiuno, né avendo mangiato troppo; 2) Non bere dopo aver mangiato quancosa di acido o di salato; 3) Non deglutire il vino che si sta degustando ma, dopo averlo tenuto un poco sulla lingua, sputarlo; 4) Scegliere, quando si vuole degustare, un giorno in cui tiri la tramontana anzichè lo scirocco, in quanto lo scirocco intorbida il vino. Quella dei degustatori finì per diventare una corporazione molto importante soprattutto quando, nell'Italia dei Comuni prescriveva tassativamente la data della vendemmia, vietava l'accesso nelle vigne ai cacciatori, dava pene severe a chi introduceva bestiame tra i filari quanto l'uva era matura.
Erodiano che viveva prima della fine del secolo III d.C. riferisce: «Aquileia città grandissima, era molto popolosa di cittadini e posta sul mare quasi come emporio d'Italia; fabbricata dinanzi a tutti i popoli illirici, presentava ai mercanti giunti dal mare, tutte le merci portate colà dall'interno sia per via di mare, sia sui fiumi. E, viceversa, provvedeva attraverso il mare le cose necessarie all'uso degli abitanti del continente, le cui terre sono feraci causa l'asprezza del clima; e soprattutto forniva vino che si produce in grande abbondanza nel paese stesso, alle genti vicine che non conoscevano la vite...».
Lo stesso scrittore narrando dell'imperatore Massimino il Trace, quando nel 238 d.C. marciò sull'Italia per dirigersi verso Roma, ci dice che quegli, trovato rotto il ponte sul quale si passava l'Isonzo a dodici miglia di Aquileia, ne costruì uno nuovo servendosi delle botti di legno vuote trovate abbandonate in gran numero per i campi e «delle quali si servivano gli abitanti per il trasporto del vino». Continua Erodiano esponendo che, «passato su quel ponte improvvisato l'Isonzo, gonfio per le piogge, i soldati bruciarono gli edifici suburbani che trovarono deserti, tagliarono gli alberi e le viti ed in tal modo gustarono tutta la bellezza del paese. Perchè il territorio si presentava come se fosse patrato a festa, cogli alberi disposti a distanze uguali ed in fila e colle viti legate fra di essi in ogni parte a festoni a modo di corona»

Considerazioni

Raccolto 1989

Disporre di dati precisi in ordine alla reale consistenza di un prodotto agricolo (superfici, quintali, ettolitri, ecc.) è la base per poter operare una scelta (espansione, contrazione, mantenimento delle quote raggiunte, ecc.)

L'agricoltura mondiale registra ora due fenomeni: sottoutilizzo di territori ad alta vocazione rurale nei Paesi dell'est, sovraproduzione negli U.S.A. e nella C.E.E..

Ed è proprio nella Comunità Europea che la preoccupazione delle eccedenze anima qualsiasi tipo di scelte, introducendo discipline che inducono, nelle Regioni ad alta vocazione, con armoniche realtà «collina-pianura» e produzioni scarse ma ottime, sentimenti di inquietudine ed irritabilità.

Si vorrebbe, in sostanza, acquisire in via continuativa un riconoscimento di idoneità ad operare scelte autonome, legando l'espansione colturale all'andamento del mercato, proprio per l'attuale suscettibilità di questo,ai pregi qualitativi che giustificano prezzi anche elevati al consumo.

A tale considerazione siamo portati anche dall'analisi comparata dei dati di produzione vinicola 1987-88 e 1989.

Non illude certamente nessuno la maggior disponibilità (+ 68.000 ettolitri) di vino nel 1989 rispetto al 1988.

Siamo, in sostanza, nettamente al di sotto della soglia dei 1.500.000 ettolitri in cui si stima il fabbisogno regionale medio, anche in considerazione che, per i successi e la remunerazione acquisita con l'imbottigliamento, almeno metà del nostro vino esce dalla Regione e addirittura dall'Italia.

Attendiamo dunque con ansia la favorevole decisione della Commissione vino della C.E.E. con la quale dovrebbero essere accolte le istanze di deroga al divieto d'impianti V.Q.P.R.D. già presentate (periodo 01.07.1987 -30.06.1989) e di cui è stato ampiamente trattato in un recente numero del «Vigneto chiamato Friuli».

Ciò costituirebbe una prima tappa per un progressivo azzeramento della tradizionale dipendenza dai prodotti da tavola di altre Regioni, che continuano a comparire nella ristorazione locale sotto l'equivoca designazione di «vino della casa» *(cf)* ●

			PRODUZIONE VINICOLA						diminuzione % (A - B)/A	diminuzione A - B		aumento C - B	
			1987		1988		1989						
			DATI REGIONALI										
			A		B		C						
			Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri		Ettolitri	Litri	Ettolitri	Litri
1	Vino da tavola senza indicazione geografica	*rossi*	110.299	22	70.340	71	87.748	26	36,2	39.958	51	17.407	55
		bianchi	97.354	47	60.666	61	69.384	48	37,7	36.687	86	8.717	87
2	Vino da tavola a indicazione geografica	*rossi*	212.515	71	126.700	37	130.539	53	40,4	85.815	34	3.838	16
		bianchi	133.121	8	94.926	71	96.659	42	28,7	38.194	37	1.732	71
	Totale (1+2)		553.290	48	352.634	40	384.331	69	36,3	200.656	8	31.697	29
3	Vino Doc o Docg	*rossi*	172.965	10	170.555	40	179.489	23	1,4	2.409	13	8.933	83
		bianchi	301.926	10	271.723	97	298.643	28	10,0	30.202	60	26.919	31
4	Vino da uve da mensa	*rossi*	66	00	—		126	16	100,0	66	00	126	16
		bianchi	49	51	—		1	75	100,0	49	51	1	75
	Totale (1+2+3+4)		1.028.297	19	794.913	87	862.592	11	22,7	233.383	32	67.678	24
	TOTALE DOC		474.891	20	442.279	47	478.132	51	6,9	32.611	73	35.853	4

Incontri con altre enologie

11 paralleli separano la Sicilia dal Friuli

di Andrea Cecchini

Qual'è la patria della vite? Quando si iniziò ad utilizzare l'uva per la preparazione del vino?

Rispondere a queste domande è molto difficile, dato che le documentazioni archeologiche si confondono con la leggenda, e che la mitologia, la religione, la poesia hanno reso impossibile scindere la storia dal mito.

Per svelare l'arcano, e dovendosi recare in terra siciliana per il 45° Congresso Nazionale, un gruppetto di enotecnici friulani ha pensato bene di anticipare la partenza e di organizzare un viaggio di studio il cui itinerario prevedeva di attraversare le migliori zone viticole con sosta presso le più significative cantine della regione; non sono mancate pure le escursioni di carattere archeologico, storico e culturale, condite da tutta una serie di leggende della mitologia pagana sull'origine della vite e quindi del vino, raccontate dalla bravissima Diana, la guida che ha seguito il gruppo per tutto il periodo.

Organizzato da Alvano Moreale, presidente della sezione Friuli-Venezia Giulia dell'A.E.I., con la collaborazione dei colleghi Salvatore Foti e Vanni Grassotti, «recuperati» sul posto, il viaggio è iniziato all'insegna del maltempo. Infatti, appena sbarcati dall'aereo, a Catania, pioveva. Solo più tardi ci siamo resi conto che quello era stato l'unico temporale della stagione, e che l'unica cosa di cui la Sicilia ha bisogno, è proprio l'acqua...

Il gruppo degli enotecnici presso la tenuta Donnafugata. Al centro la proprietaria, signora Rallo.

Alcune considerazioni

In Sicilia ogni anno si producono intorno agli 11 milioni di ettolitri di vino (il 20% circa della produzione nazionale). Di questa grande quantità, solo una minima parte viene commercializzata in bottiglia, appena il 3,5%, mentre il resto viene venduto sfuso (50%) od inviato alla distillazione. Solo da questi dati è facile capire la crisi in cui versa il settore vitivinicolo siciliano, che è dovuta ad una serie di errori, avvenuti negli anni passati, che possono così riassumersi:

— disorientamento ed incontrollato impianto dei vigneti;

— politica di commercializzazione non adeguata, inesistente, lasciata all'iniziativa di pochi singoli privati:

— mancanza di una strategia promozionale da parte degli enti pubblici.

Ma se fino a ieri questa politica trovava una sua anche «storica» giustificazione, oggi tutto il settore è in rapida e progressiva evoluzione. In occasione delle visite e dei colloqui con i responsabili delle aziende, si è potuto verificare come la Sicilia stia recuperando velocemente il tempo perduto sia per quanto riguarda la riconversione dei vigneti e la ristrutturazione degli impianti enologici, sia infine per quanto riguarda l'impostazione della politica commerciale. A livello pubblico, sta validamente operando l'Istituto regionale della vite e del vino, braccio operativo della Regione siciliana, in tutto simile al «nostro» centro vitivinicolo. Una regione Sicilia, dunque, ben incanalata sulla strada dei vini di qualità, che potrà senz'altro porsi agli alti livelli d'immagine di regioni «già arrivate» quali Friuli, Toscana ed altre.

Dall'alto: distesa di vigneti nella Valle del Belice. La «cantinetta» di microvinificazione alla Settesoli. Una serie di barriques alla «Corvo».

A fianco: l'enotecnico Giancarlo Frigimelica e il suo sbarco in Sicilia al seguito di Garibaldi.

Un pericolo per i produttori friulani? Sicuramente, tutta la produzione vitivinicola, non solo quella siciliana, sta impostando il discorso della qualità. I vini che abbiamo potuto assaggiare in Sicilia dimostrano senz'altro che l'affinamento delle tecniche di vinificazione, unite alla produzione di uve di qualità permettono di ottenere ottimi risultati. I vini però, vuoi per il clima, vuoi per i tipi di vitigni, sono diversi. Ed è proprio per questo che ha significato continuare a produrre vino sia in Friuli, sia in Sicilia, a condizione che si produca qualità e non quantità!

Moderne tecniche di elaborazione dei vini bianchi

La ricerca della qualità

di L. Usseglio Tomasset

Non sarà mai sufficiente sottolineare la verità che la qualità di un vino dipende essenzialmente dalla qualità delle uve da cui origina e che quest'ultima è conseguenza del vitigno e delle condizioni pedoclimatiche, ma anche della produzione per ettaro.

Se di qualità non si vuole soltanto parlare, ma si intende concretamente realizzarla, occorre subito osservare, che la produzione per ettaro è aumentata eccessivamente e che, nessun miglioramento qualitativo sostanziale è possibile, se non si imbocca la strada di una consistente diminuzione della produzione per ettaro.

Oggi assistiamo all'incredibile generalizzazione dell'arricchimento, il che significa la diluizione nel vigento, spingendo la produzione ed il ripristino del tenore zuccherino necessario in cantina, senza ripristinare ovviamente la perduta maturazione delle uve e la perdita secca di qualità che ne consegue.

Questo vale anche per i vini bianchi per i quali si ha in più l'incidenza fondamentale di una corretta tecnologia di elaborazione: oggi non è possibile produrre vini bianchi impeccabili, senza disporre delle tecniche della refrigerazione e della filtrazione, a volte della sterilizzazione su membrana, senza consapevolezza dei fenomeni in gioco e dei risultati da conseguire.

Indirizzi generali

Non entreremo nei particolari delle macchine enologiche e del loro impiego nazionale, che è il patrimonio dell'acquisita esperienza dei tecnici, del loro spirito d'osservazione ed anche della loro inventiva personale; ci limiteremo ad indicare alcune direttive generali di rilevante importanza e delle quali non tutti i tecnici hanno forse ancora completa consapevolezza.

La produzione di vini bianchi di qualità si fa oggi generalmente partendo dai mosti il più limpidi possibile. Questa premessa pone il problema dell'ottenimento rapido di un mosto limpido.

Ci si può domandare se il mosto deve ottenersi per pressatura soffice diretta delle uve preceduta o no da pigiatura - diraspatura. Ci sono differenze notevoli tra uva ed uva e ad esempio per il Cortese, che ha la buccia sottile, sembra preferibile una pigiatura diretta, utilizzando l'effetto drenante dei graspi. Certamente viene diminuito il rendimento della pressa, rispetto ad un'alimentazione con uva pigiata e diraspata.

Si può facilitare lo sgrondo del mosto con coadiuvanti tipo drenopor, che effettivamente aumentano, di norma del 5% la quantità di mosto di sgrondo.

Si procede quindi preferibilmente ad una refrigerazione se-

guita da una chiarificazione ad esempio con gelatina e gel di silice e successiva defecazione statica o dinamica.

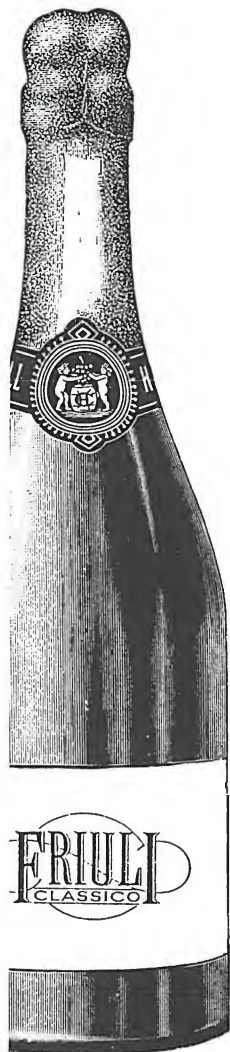
Nel caso si faccia uso anche di bentonite per prevenire una casseproteica, la defecazione con l'uso della centrifuga non è più praticabile.

Per un vino di qualità è indispensabile che le uve siano mature e sane.

Tiamina e anidride solforosa

Disponendo di uve sane si può procedere ad una vinificazione in bianco in assenza di anidride solforosa.

In effetti, così come oggi si procede nella vinificazione in bian-

co, l'azione selettiva esercitata dall'anidride solforosa sui lieviti perde quasi del tutto la sua importanza, in quanto si fa fermentare un mosto liquido, impoverito di lieviti, al quale si aggiunge in quantità massiccia un lievito selezionato, normalmente sotto forma di lievito secco.
Il mosto inoltre viene refrigerato per consentire anche la defecazione statica senza pericolo di un inizio di fermentazione.
Di grande importanza si dimostra l'aggiunta di tiamina al mosto nella quantità massima consentita dalla legge di 0.6 mg/l.
L'aggiunta di questa vitamina diminuisce fortemente la formazione, da parte del lievito, di acidi chetonici che combinano l'anidride solforosa e ne diminuiscono fortemente l'efficacia; in particolare si tratta dell'acido piruvico e del 2- chetoglutarico.

Il controllo della temperatura

Dopo l'aggiunta di tiamina e di lievito selezionato si deve controllare il decorso della fermentazione, mantenendo la temperatura intorno ai 18°-20°C: è questa la temperatura che ha dimostrato essere la più adatta per una produzione da parte del lievito, dei corrispondenti volatili che esaltano il carattere fruttato del vino con la minima produzione delle sostanze che incidono non favorevolmente sui caratteri organolettici, come ad esempio gli alcoli superiori.
La tendenza a fermentazioni più prolungate a temperature più basse, dell'ordine di 15°C, è stata progressivamente abbassata in quanto non ha portato a risultati organolettici migliori.
Anche per quanto riguarda la limpidezza dei mosti, pur mantenendo la validità del concetto della necessità di un mosto limpido, si tende ad evitare di arrivare sino ad un liquido brillante, perchè da un lato si è osservato che questo non è necessario e resta senza influenza sulle caratteristiche del vino, dall'altro si corrono maggiori rischi di arresti della fermentazione, con tutti gli inconvenienti che ne derivano.

Criomacerazione

Da qualche parte è stata proposta per la produzione di vini bianchi, la cosiddetta criomacerazione, cioè il mantenimento per qualche ora del mosto a contatto con le parti solide, provenienti dalla pigiatura-diraspatura delle uve, ad una temperatura bassa, intorno ai 4°-5°C.
Si parte dal presupposto che le sostanze aromatiche o i loro precursori siano contenuti nelle bucce e quindi un contatto a bassa temperatura favorirebbe il loro passaggio nel mosto, senza contemporanea rilevante cessione di polifenoli.
A parte il costo di una refrigerazione della massa pigiata e diraspata sino a 4°-5°C, va osservato che, mentre una certa cessione di polifenoli è sicura, le ipotetiche sostanze aromatiche che personalizzerebbero il vino restano ipotetiche.
Infatti, non solo l'estratto del distillato in corrente di vapore delle bucce, fornisce un cromatogramma piatto (ci potrebbero tuttavia essere dei precursori che liberano soltanto nel vino i composti organoletticamente attivi), ma, ed è quello che più conta, prove di confronto di applicazione di questa tecnica, effettuata presso il nostro Istituto, non hanno portato a risultati favorevoli rispetto alla vinificazione normale.

Protezione dall'ossidazione

E veniamo al problema dell'azione antiossidante dell'anidride solforosa, azione che naturalmente viene a mancare, se non se ne fa uso nel corso della vinificazione.
A questo proposito va subito sottolineato che la preziosa azione antiossidante dell'SO_2 va esercitata nei confronti dei vini e non dei mosti.
È questo un concetto che i tecnici hanno una certa difficoltà ad assimilare, anche perchè l'ossigeno provoca nei mosti dei fenomeni vistosi, come il rapido imbrunimento che può assumere un'intensità notevole: ebbene il mosto fortemente imbrunito fornirà un vino di colore altrettanto scarico, di quello proveniente da un mosto completamente protetto dall'ossigeno.
In effetti i prodotti di ossidazione dei polifenoli più facilmente ossidabili polimerizzano e precipitano dal vino ed in parte sono ridotti nel corso della fermentazione.
Una moderata ossidazione del mosto elimina dunque precocemente le sostanze più facilmente ossidabili che sarebbero invece causa di gravi inconvenienti nel vino: per questi motivi è stata persino proposta ed attuata una vinificazione con iperossigenazione dei mosti.
La saturazione di ossigeno del mosto favorisce inoltre la moltiplicazione dei lieviti e quindi un decorso fermentativo regolare e senza arresti.
Quello che deve invece essere immediatamente protetto dall'ossigeno, *appena terminata la fermentazione*, è il vino: si resterà tuttavia sorpresi nell'osservare che evitando l'aggiunta di SO_2 al mosto, si potrà utilizzare una quantità molto più piccola nel vino per ottenere la stessa quantità di solforosa libera; in altre parole il vino proveniente da mosti non solfitati dimostra un potere di combinazione molto più buono nei confronti dell'anidride solforosa.
Vogliamo ancora ricordare che tutta l'anidride solforosa aggiunta al mosto si ritrova nel vino, combinata all'aldeide acetica: infatti la fermentazione non inizia che quando la solforosa libera è completamente scomparsa in seguito a combinazio-

ne con l'acetaldeide. La solforosa che aggiungiamo in vinificazione è dunque totalmente e definitivamente perduta, sia come antiossidante, che come agente antimicrobico; essa conta tuttavia come presenza quantitativa e ci impedisce di disporre in seguito di quantitativi di anidride solforosa superiori alla differenza tra il limite legale ed il tenore che si riscontra in forma combinata nel vino appena fatto.

Risultati sperimentali

Per illustrare concretamente quanto abbiamo detto in precedenza, riportiamo i dati relativi alle quantità di solforosa totale necessaria per ottenere rispettivamente 15 e 20 mg/l di libera in un Cortese 1984 vinificato in assenza di solforosa, con aggiunta di 0.6 mg/l di tiamina e con l'aggiunta di 80 mg/l di SO_2 al mosto.

Dalla tabella 1 si vede chiaramente la forte riduzione, che può essere conseguita se si pratica l'aggiunta della tiamina e se si evita l'impiego dell'SO_2 in vinificazione.

Altri dati interessanti, che confermano quanto è stato esposto, si ricavano da un lavoro di Delfini, Castino e Ciolfi (1980), che riguardano gli effetti dell'aggiunta della tiamina ai mosti e che sono illustrati nella tabella 2.

I dati della tabella 2 sono molto interessanti e giustificano quelli della tabella 1.

Infatti, si nota l'azione importante esercitata dalla tiamina nel diminuire la formazione di acido piruvico e di acido chetoglutamico, prodotti entrambi che combinano l'anidride solforosa.

La tiamina si dimostra invece senza influenza sulla formazione di aldeide acetica, il composto che combina più stabilmente, in modo irreversibile, l'anidride solforosa, eliminandone completamente le proprietà antiossidanti ed anche quelle antimicrobiche, salvo un'influenza modesta sui batteri lattici.

Riportiamo ancora nella tabella 3 le quantità di solforosa totale, che si sono dimostrate necessarie per avere 10mg/l di solforosa libera nei vini ottenuti dai tre mosti fermentati.

La tabella 3 ci mostra, come in due casi i quantitativi di SO_2 necessari superano addirittura i limiti ammessi dalla nostra legislazione, mentre l'impiego della tiamina e l'assenza di solforosa in vinificazione consentono di limitare in modo davvero efficace l'aggiunta dell'antisettico.

Gli istogrammi della fig. 1, tratti da un lavoro di Piracci e Spera (1983) sui vini bianchi del Lazio, mostrano in modo evidente l'azione della tiamina sulla formazione degli acidi chetonici in assenza e in presenza di dosi diverse di SO_2.

L'unico pericolo che può conseguire alla mancanza di un'impiego di anidride solforosa nella vinificazione in bianco è, un possibile precoce sviluppo della fermentazione malolattica, specie se si conserva troppo a lungo il mosto a temperatura ambiente, senza intervenire con un rapido raffreddamento.

Infine per la fermentazione occorre immediatamente procedere all'aggiunta della quantità minima necessaria di anidride solforosa per ottenere 10-15 mg/l di anidride solforosa libera.

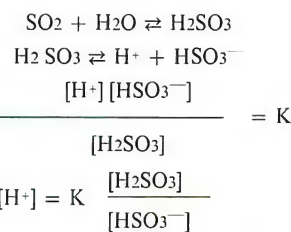
Anidride solforosa molecolare

Anche se l'impiego della SO_2 deve essere essenzialmente finalizzato alla protezione contro le ossidazioni, non va dimenticato che l'effetto antimicrobico è dovuto essenzialmente alla cosiddetta solforosa molecolare, disciolta in forma gassosa come SO_2, la quale ha un potere antisettico 1000 volte superiore alla libera nei confronti dei batteri e 500 volte superiore nei confronti dei lieviti.

La quantita di SO_2 molecolare si stabilisce attraverso degli equilibri in funzione della libera e del valore del pH.

$$SO_2 + H_2O \rightleftarrows H_2SO_3$$

$$H_2SO_3 \rightleftarrows H^+ + HSO_3^-$$

$$\frac{[H^+][HSO_3^-]}{[H_2SO_3]} = K$$

$$[H^+] = K \frac{[H_2SO_3]}{[HSO_3^-]}$$

$$\lg [H^+] = \lg K + \lg \frac{[H_2SO_3]}{[HSO_3^-]}$$

$$\lg [H^+] = \lg K + \lg \frac{[HSO_3^-]}{[H_2SO_3]}$$

$$pH = pK + \lg \frac{[HSO_3^-]}{[H_2SO_3]} \quad (1)$$

Si ha inoltre:

$$[H_2SO_3] + [HSO_3^-] = L \quad (2)$$

dove 'L' è la quantità di anidride solforosa libera determinabile analiticamente. Le equazioni (1) e (2) costituiscono un sistema a due incognite che ci permette di calcolare il valore dell'anidride solforosa molecolare per 100 parti di libera in funzione del pH. La tabella 4 riporta i valori corrispondenti.

Tabella 1

Mosto	SO_2 totale per 15 mg/l di libera	SO_2 totale per 20 mg/l di libera
Senza SO_2	110	125
Senza SO_2 + tiamina	82	90
+ 80 mg/l di SO_2	180	230

Tabella 2

	Mosto 1	Mosto 2	Mosto 3
Zuccheri %	17,50	11,40	22,50
Ac. totale g/l	11,88	10,75	6,20
pH	2,99	3,07	3,13

Mosti	Aldeide acetica			Ac. piruvico			Ac. 2-chetoglutarico		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Testimone	11,0	7,3	27,5	190	39,0	85,0	29,5	25,0	21,5
+ tiamina (0,5 -g/l)	8,0	7,5	16,4	8	22,0	39,0	5,0	8,0	8,5
+ SO_2 (100 mg/l) + tiamina	46,7	54,0	43,4	8	26,0	31,0	0,4	11,0	7,0
+ SO_2 (100 Mg/l)	63,0	59,0	40,3	318	319	63,0	42,0	24,0	14,5

I risultati sono espressi in mg/l

Tabella 3

SO_2 totale necessaria per ottenere 10 Mg/l di SO_2 libera

	1	2	3
Testimone	98,2	159,4	100,7
+ tiamina	73,1	48,2	70,5
+ SO_2 + tiamina	147,9	115,6	106,4
+ SO_2	307,2	212,5	124,0

Tabella 4

SO_2 molecolare per 100 parti di SO_2 libera

Ph	SO_2 molecolare
3,0	6,06
3,2	3,91
3,4	2,51
3,6	1,60
3,8	1,01
4,0	0,64
4,2	0,41
4,4	0,26

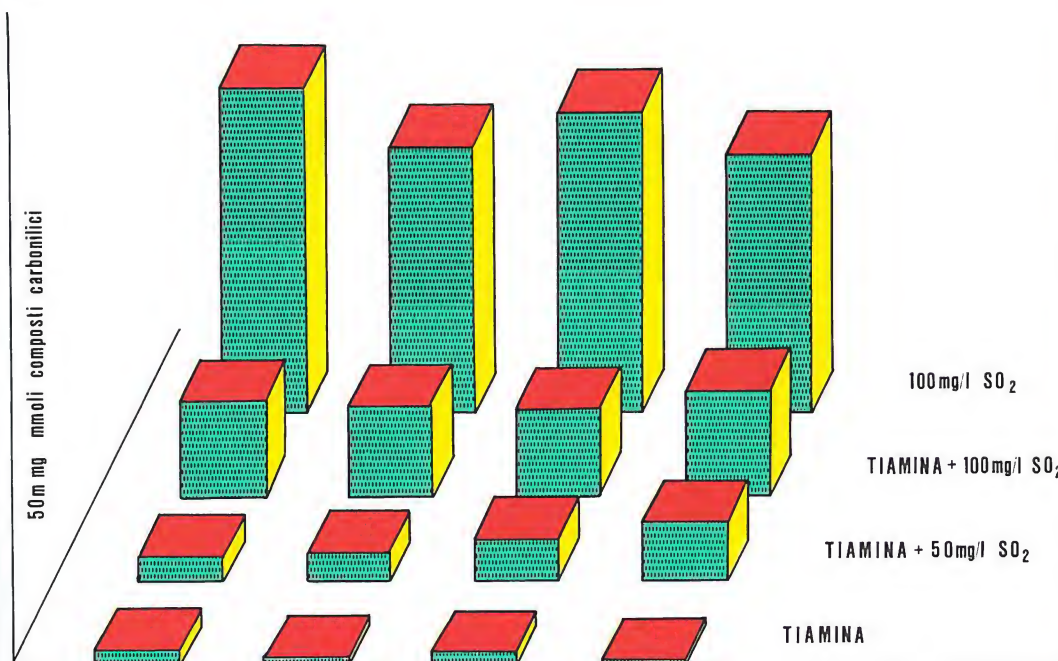
Come si vede dalla tabella 4, la quantità di SO_2 molecolare diminuisce fortemente con l'aumentare del pH: a pH 3.4 è meno della metà che a pH 3.0 e a pH 3.8 diventa soltanto un sesto. Come conseguenza ne deriva che per conservare il potere antisettico quando il pH aumenta, occorre aumentare la solforosa libera.

Una discreta protezione antimicrobica si realizza con 0.6 mg/l di solforosa molecolare, ciò che significa 10 mg/l di solforosa libera a pH 3.0, ma 15 mg/l a pH 3.2 e 24 mg/l a PH 3.4.

Nel controllare la solfitazione dei suoi vini bianchi il tecnico deve dunque avere piena consapevolezza del significato e dell'influenza esercitata dal valore del loro pH.

Stabilizzazione fisico-chimica e biologica

Terminata la fermentazione, eseguita la solfitazione opportuna, il tecnico si trova di fronte ai problemi di stabilizzazione fisico-chimica e biologica.
Per i vini ricchi di proteine e qualora non sia stato effettuato, come è preferibile, il trattamento sul mosto, occorre praticare una chiarificazione con bentonite.
Quindi il vino deve essere sottoposto a rapida refrigerazione sino a -4°C e mantenuto a questa temperatura per un periodo più o meno lungo a seconda del sistema di stabilizzazione scelta.
I tempi più brevi si realizzano con il metodo di contatto, che prevede un'aggiunta al vino, di circa 400 g/hl di bitartrato potassico, preferibilmente micronizzato, che viene mantenuto in sospensione nel vino.
Esistono apparecchiature brevettate per l'applicazione del metodo di contatto, con possibilità di riciclare il bitartrato precipitato.
Se si ricorre alla sola refrigerazione occorre conservare il vino a freddo per almeno 8-10 giorni.
Nella refrigerazione ha molta importanza non soltanto la bassa temperatura raggiunta, ma la rapidità con la quale essa viene realizzata: occorre veramente provocare un «colpo di freddo».
Alla refrigerazione stabilizzante deve seguire una filtrazione a bassa temperatura perchè non si ridisciolgano i cristalli di cremore e molto serrata per esportare i cristallini di piccole dimensioni.
Alla filtrazione a bassa temperatura può seguire una filtrazione stabilizzante a temperatura più elevata su cartoni sterilizzanti o meglio su membrane sterilizzanti.
In questo modo si consegue, accanto alla stabilizzazione fisico-chimica, anche una stabilizzazione biologica.
Particolare cura deve essere attribuita alla sterilizzazione biologica dei vini che si vuole conservino alcuni grammi per litro di zuccheri indecomposti; a questo fine sono molto utili dei controlli microbiologici ottenuti filtrando su apposito filtrino il contenuto di un'intera bottiglia e verificando se sul filtrino stesso, posto in termostato a 25°C in apposito contenitore

Figura 1

provvisto di substrato idoneo, si ha lo sviluppo di una o più colonie di lievito.
È chiaro, che dopo l'ultima filtrazione del vino bisogna procedere all'imbottigliamento, controllando il tenore di anidride solforosa libera ed assicurandosi che le tubazioni e la catena di imbottigliamento siano perfettamente sterilizzate a vapore, per impedire inquinamenti.

Pastorizzazione in bottiglia

La fine del ciclo può essere rappresentata da una pastorizzazione in bottiglia, la quale può essere efficacemente praticata a temperatura molto moderata, intorno 40°-45°C.
L'efficacia della pastorizzazione a temperature così modeste tali da non incidere sfavorevolmente sui caratteri organolettici del vino, dipenda da due fattori entrambi favorevoli.
Con l'aumentare della temperatura, l'anidride solforosa combinata si dissocia largamente con un aumento consistente di anidride solforosa libera.
Ma un altro fattore incide profondamente sull'aumento dell'efficacia sterilizzante dell'anidride solforosa ed è il grande incremento di anidride solforosa molecolare.
Passando da 20°C a 40°C la quantità di anidride solforosa molecolare diventa quasi 4 volte più grande e quindi la maggior quantità di anidride solforosa libera che si forma agisce 4 volte più efficacemente: ecco il motivo della validità dimostrata della pastorizzazione in bottiglia anche a bassa temperatura.
Pastorizzando in bottiglia si ha inoltre il grande vantaggio che con il raffredamento l'anidride solforosa si ricombina, discendendo al di sotto dei valori che possono influenzare i caratteri organolettici dei vini.

Conclusioni

Questa breve rassegna, è ben lontana dal pretendere di esaurire la problematica della vinificazione in bianco ed ha volutamente trascurato l'esame del problema dell'ottimizzazione di tutto il diagramma di lavorazione e del funzionamento dei macchinari.
Sembra tuttavia che da quanto è stato esposto emerga con evidenza che la produzione dei vini bianchi non è operazione che possa effettuarsi con leggerezza, senza l'impiego di attrezzature adeguate ed ancor più senza la guida attenta di tecnici specializzati.
Un vino bianco impeccabile che non sia destinato al consumo familiare, ma rivolto ad un vasto mercato interno ed internazionale, richiede la disponibilità di adeguate risorse tecnologiche e professionali.
Voglio terminare il discorso così come l'ho cominciato, cioè esortando i tecnici a non concentrare tutti i loro sforzi sulle attrezzature ed i controlli di cantina, ma a rivolgere con più attenzione lo sgurdo al vigneto, perchè è nell'uva di origine che è contenuta la qualità potenziale, che essi dovranno saper fare evolvere nel vino, ricordando che se è vero che senza competenza professionale si possono ottenere pessimi vini da ottime uve, è ancor più vero che mai si otterranno vini di qualità da pessime uve ●

Bibliografia

BEECH F.W. (1979), «Progrès récents sur l'aspect chimique ed l'action antimicrobienne du dioxyde de soufre (SO_2)», XVII Congrès O.I.V., Stuttgard, 21-27 mai.

DELFIN C., CASTINO M., CIOFFI G.(1980), «L'aggiunta di tiamina ai mosti per ridurre i chetoacidi ed accrescere l'efficacia dell'SO_2 nei vini», Riv. Vific. Enol., *33*, 572.

PIRACCI A., SPERA G.(1983), «Vinificazione in presenza di tiamina di alcuni vini bianchi del Lazio», Vini d'Italia, *25*, 167.

USSEGLIO-TOMASSET L., CIOFFI G., DI STEFANO R. (1982), «Influenza della presenza di autociani sull'attività antisettica dell'anidride solforosa nei confronti dei lieviti», Vini d'Italia, *24*, 86.

USSEGLIO TOMASSET L., BOSIA R.D. (1984), «La prima costante di dissociazione dell'acido solforoso», Vini d'Italia, *26*, 7.

USSEGLIO TOMASSET L. (1985), «Les technologies de vinification permettent de diminer les doses de SO_2», Bull., O.I.V., *58*, 607.

USSEGLIO-TOMASSET L., CIOFFI G., UBIGLI M. (1985), «Vinificazione in bianco senza anidride solforosa», Vini d'Italia, *27*, 11.

Per il vino

I doveri in osteria

Adempimenti dei rivenditori al minuto dei titolari di locali di mescita, trattorie, ristoranti, etc. (art. 5 D.P.R. 162/65)

di Alberto Sabellico

Nei locali dove si vende vino sciolto direttamente al consumatore (locali di mescita, enoteche, etc) — devono essere visibilmente esposti cartelli con scritte ben leggibili, che indichino il titolo alcolometrico volumico effettivo dei singoli vini che si smerciano. Non è sufficiente indicare «vini bianchi grandi...e vini rossi gradi...» ma occorre specificare le singole qualità poste in vendita con la relativa gradazione (es. vino da tavola del Piemonte, bianco gradi...).
Tali indicazioni devono essere poste, in modo ben visibile, anche su ogni singolo recipiente e su ogni spina da cui si estrae il vino da commercializzare sciolto, (art. 25 D.P.R. 12/2/65, n. 162). La normativa a riguardo (D.P.R. 162/65) non prevede alcuna tolleranza sul titolo alcolometrico dichiarato (Cass. 15/10/68, n. 1285).
Le indicazioni del titolo alcolometrico volumico totale (cioè la somma dei titoli alcolometrici volumici effettivo e potenziale) è facoltativa.
I gestori di trattorie e di ristoranti, le mense aziendali etc., dove il vino viene somministrato esclusivamente in concomitanza con la fornitura di pasti, non sono tenuti all'obbligo di riportare i cartelli con l'indicazione del titolo alcolometrico volumico effettivo, in quanto detti esercizi sono da considerare imprese finalizzate alla produzione di un servizio (fornitura di pasti alla clientela) e non possono essere assimilati ai commercianti al dettaglio.
Se invece le trattorie, mense etc. svolgono anche attività collaterali di vendita di vino sciolto, per il consumo diretto ed autonomo dell'avventore, in questo caso sono tenuti ad apporre il cartellino con l'indicazione del grado alcolometrico del vino.
Si ritiene poi, che l'obbligo di riportare i cartelli di cui trattasi sussista anche nel caso in cui il vino venduto sciolto al banco in bicchieri, sia prelevato da bottiglie preconfezionate regolarmente etichettate e munite di chiusura di garanzia, a nulla rilevando che queste già rechino sulla etichetta l'indicazione della gradazione alcolometrica effettiva (Cass. sez. IV 11/1/69, n. 9).
Per quanto concerne, infine, i vermout ed i vini aromatizzati, nei locali adibiti alla mescita, è consentito tenere aperti, per ogni marca o tipo di vermout o di vino aromatizzato non più di un recipiente da litri 2; 1; 0.750; 0.500 per ogni banco di mescita (art. 17 D.L. 11/1/53, n. 3).

Registri

I rivenditori al minuto o gestori di trattorie etc. che condizionano in proprio (es. acquistando vini in botti o damigiane) vini in recipienti di volume nomina-

le fino a 60 litri, e provvedeno ad etichettarli ed a munirli di chiusura di garanzia, sono obbligati alla tenuta di un registro di imbottigliamento.
Non sono invece obbligati alla tenuta di detto registro, coloro che pongono vini in recipienti anonimi, non riportanti una chiusura di garanzia (es. tappo di sughero raso bocca), destinati al consumo nel proprio locale (mescita, trattorie, ristoranti). In questo caso il passaggio da un recipiente più grande ad uno più piccolo è considerato un travaso tecnico.

Dichiarazione di giacenza

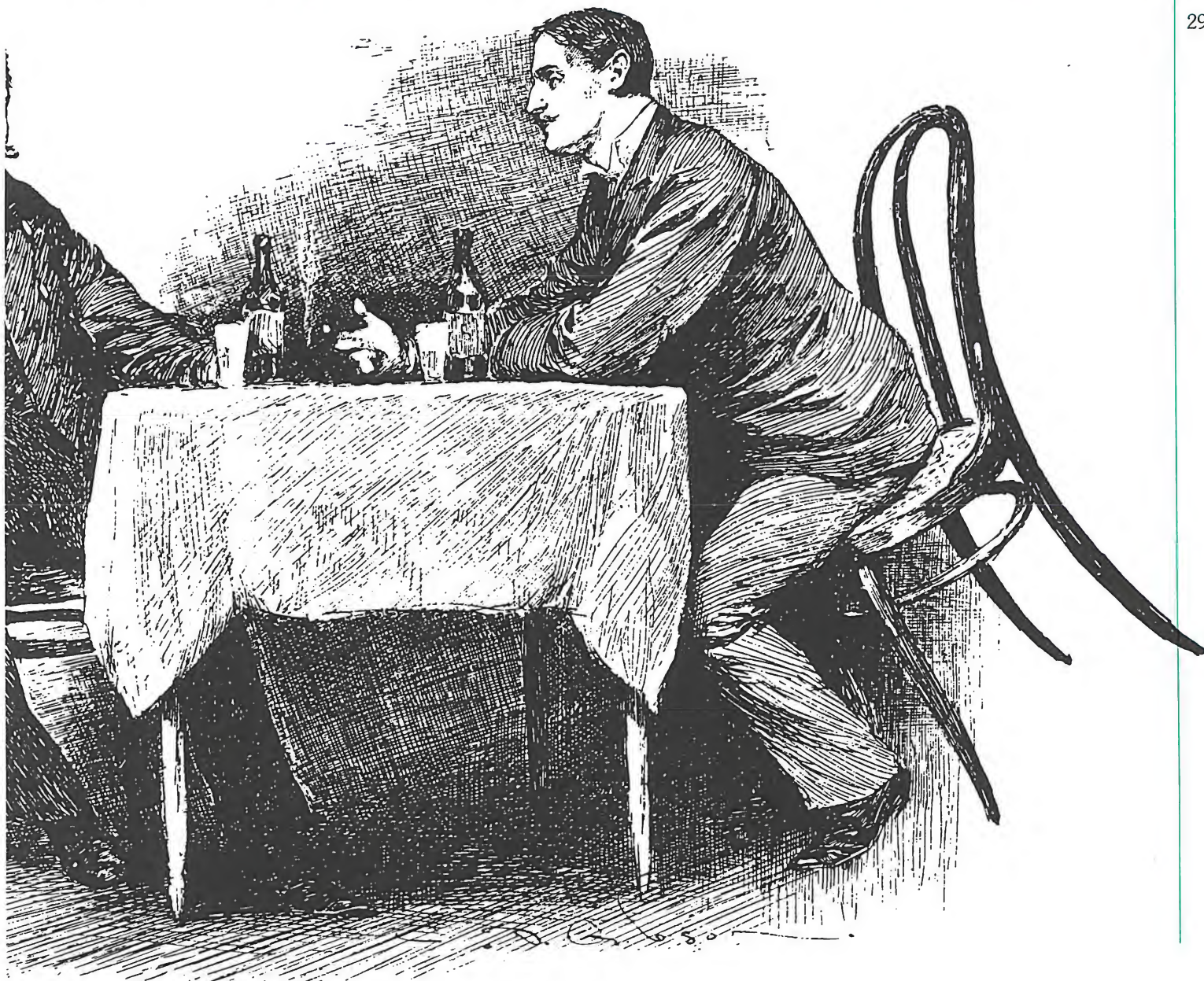
Sono esonerati dalla prestazione della dichiarazione di giacenza:
— i rivenditori al minuto che esercitano professionalmente un'attività commerciale comprendente la cessione diretta al consumatore finale di quantitativi di vino non superiori, per ciascuna vendita, ai 60 litri;
— i rivenditori al minuto che utilizzano cantine attrezzate per il magazzinaggio e il condizionamento di quantitativi di vino non superiori ai 10 ettolitri (D.M. 10/7/85).

Contrassegni IVA

1) Rivenditori al minuto che pongono in recipienti di volume nominale fino a 60 litri vini acquistati, già confezionati in recipienti aventi il contrasegno IVA.
In questo caso il riveditore al minuto che ponga in vendita i vini di cui sopra in recipienti di volume nominale fino a 60 litri, anche se il recipiente è fornito dal cliente, non è tenuto all'apposizione sui recipienti medesimi del contrassegno IVA, in quanto l'applicazione di un ulteriore contrassegno rappresenterebbe una duplicazione della formalità.
2) Rivenditori al minuto, che condizionano vini di propria produzione in recipienti di volume nominale fino a 60 litri.
In questo caso i riveditori al minuto sono tenuti all'applicazione del contrassegno IVA sui recipienti di cui sopra, in quanto rientrano nel campo di applicazione del D.M. 4 maggio 1981 e, pertanto, assoggettati a tutti gli adempimenti ivi previsti (anche se il recipiente è fornito dal cliente).
3) Rivenditori al minuto che procedono al condizionamento di vini in recipienti di volume nominale fino a 60 litri, acquisiti sciolti, in recipienti cioè il volume nominale superiore a litri sessanta.
In questo caso il rivenditore al minuto è tenuto ad apporre sui recipienti di volume nominale fino a 60 litri che riempie, il contrassegno IVA (anche se il recipiente è fornito dal cliente).
4) I produttori agricoli che, ai sensi della legge 9 febbraio 1963, n.59, condizionano vini in recipienti di volume nominale fino a 60 litri, sono assoggettati all'obbligo di apporre su detti recipienti il contrassegno IVA, anche se il recipiente è fornito dal cliente.
5) I titolari di mescite, ristoranti, mense aziendali etc. qualora pongano in recipienti anonimi, non aventi una chiusura di garanzia, vini destinati ad essere consumati nel proprio locale, non sono assoggettati all'obbligo del contrassegno IVA.
In tale categoria rientrano anche i rivenditori temporanei di vino, da consumare sul posto («vino alla frasca»): se invece i rivenditori temporanei condizionano vini in recipienti di volume nominale fino a 60 litri per l'asporto, anche se il recipiente è fornito dal cliente, in questo caso sono tenuti ad apporre il contrasegno IVA. Con l'apposizione del contrassegno IVA sul recipiente si munisce lo stesso di una chiusura di garanzia e, pertanto, si deve provvedere ad etichettarlo regolarmente ●

Indicazioni e consigli

È tempo di vendemmia!

di Vanni Tavagnacco

Come ogni anno, in occasione dell'imminenza della vendemmia, la nostra rivista affronta le problematiche legate alle tecnologie da adottare in questa fondamentale fase di raccolta e prima trasformazione delle uve atte alla produzione di vini di qualità.
Le condizioni climatiche che si sono succedute durante le varie fasi fenologiche della vite, in questa campagna viticola, hanno permesso di ottenere una materia prima che, a scanso di spiacevoli e imponderabili futuri eventi, dovrebbe assommare a se tutte quelle caratteristiche quanti-qualitative che il vitivinicoltore agogna ritrovare nel frutto del suo attento e costante lavoro.
A dire il vero, a seguito di un inverno particolarmente siccitoso, unito a gelate precoci verificatesi già verso la metà del mese di novembre, si sono riscontrate in molti vigneti della Regione condizioni predisponenti ad un cattivo germogliamento delle gemme, tale da determinare, soprattutto nei nuovi impianti ed in quelli particolarmente vigorosi, una notevole riduzione della carica di gemme fertili nel vigneto.
La fioritura, iniziata precocemente, si è protratta per un lungo periodo a causa delle condizioni di temperatura particolarmente basse e di elevata piovosità, tanto da riportare l'allegagione quasi a tempo normali.
Sempre a causa di tale instabile andamento stagionale nelle varietà più sensibili, in questo periodo, si sono notati alcuni diffusi fenomeni clorotici che, con il successivo aumento della temperatura, si sono riassorbiti il più delle volte senza la necessità di alcun trattamento specifico.
Alla data attuale lo stato sanitario dei vigneti e la carica di uva fa presagire una vendemmia di sicuro interesse quali-quantitativo.

La vendemmia

Il raggiungimento del rapporto ottimale fra l'acidità e gli zuccheri presenti nell'acino costituisce quella che viene definita la maturazione industriale. Acidità e zuccheri, unitamente a polifenoli ed estratto, sono gli elementi fondamentali su cui si stabilirà la struttura portante del vino.
Va quindi considerata attentamente l'epoca di vendemmia, per poter veder esaltate quelle caratteristiche organolettiche che si desidera riscontrare nel futuro vino.
Così, nella vinificazione in bianco e in rosato, per poter ottenere vini delicati, leggeri e freschi, con nota aromatica netta e sicura, sarà opportuno effettuare la vendemmia con leggero anticipo rispetto alla maturazione fisiologica.
Infatti, gli aromi primari dell'uva hanno la loro massima esaltazione alcuni giorni prima della completa maturazione dell'uva; con una vendemmia leggermente anticipata, tra l'altro, i polifenoli colorati e tannici si mantengono a livelli qualitativi relativamente bassi, e tali da offrire maggiori garanzie di stabilità, soprattutto ossidativa, del prodotto finito.
Per quanto attiene la vinificazione in rosso, invece, è consigliabile utilizzare in vinificazione uve perfettamente mature, ricche in antociani e tannini, che nel corso della maturazione e dell'affinamento del vino conferiranno allo stesso quelle caratteristiche di austerità, eleganza e struttura, così ricercate nei grandi vini rossi da invecchiamento.
Resta ben inteso che è sempre necessario poter conferire in cantina uve perfettamente sane ed integre.

L'ammostamento

La separazione immediata del mosto dalle parti solide è il procedimento che caratterizza all'origine la vinificazione in bianco ed in rosato.
Il mosto che arriva alle vasche di fermentazione deve essere il più possibile privo di apporti

provenienti dalle parti solide dell'uva. È pertanto necessario evitare la lacerazione dei grappoli e degli acidi: la pressatura delle uve va quindi condotta in modo soffice! Ottime, a tali fine, le moderne presse orizzontali, a polmone o a piatti. La pressatura può essere preceduta da una pigiatura, effettuata con pigiatrice a rulli.
Ottenuto il mosto, questo viene sottoposto, prima dell' inizio della fermentazione, a debita sfecciatura. Ciò si può ottenere mediante raffreddamento della massa o con l'ausilio di coadiuvanti tecnologici (soprattutto sono di silice e gelatina, bentonite e caseinati di potassio), sfruttando così una defecazione statica, od infine attraverso l'utilizzo di centrifughe, filtrifeccia o i più moderni filtri sottovuoto, che accelerano notevolmente i tempi di esecuzione dell'operazione.

La fermentazione

I mosti così sfecciati inviati alla fermentazione. L'operazione di sfecciatura ha determinato un notevole l'impoverimento sia di cellule di lieviti autoctoni che di composti fosfo-azotati, così necessari per una corretta funzionalità di lieviti stessi.
Sarà quindi necessario conferire ai mosti un giusto tenore di composti fosfo-azotati, nonchè di inoculare la massa con una congrua quantità di lieviti selezionati.
La fermentazione sarà poi condotta a temperatura controllata (18-20°C), per evitare che temperature troppo alte compromettano quelle caratteristiche organolettiche di finezza ed aromaticità desiderate, ed ancor più per evitare che si possano verificare pericolosi arresti di fermentazione. A fermentazione iniziata si potrà procedere ad una prima chiarifica del mosto, mediante l'utilizzo di bentonite e caseinato di potassio, così utili per una corretta deproteinizzazione ed un buon abbassamento del corredo polifenolico del mosto- vino.

La vinificazione in rosso

La macerazione delle parti solide dell'acino con il mosto ottenuto da pigiatura, atta all'estrazione dei pigmenti colorati, dei tannini e delle altre sostanze che concorrono a definire le caratteristiche organolettiche del vino, è ciò che caratterizza la vinificazione in rosso.
La pigiatura degli acini per farne fuoriuscire il succo, metterlo a contatto con le parti solide e saturarlo nel contempo di aria, è l'operazione con cui inizia la vinificazione in rosso. Tale operazione viene effettuata a mezzo di pigia-dirraspatrice a rulli, che permette di allontanare i raspi il più possibile asciutti ed integri.
La massa pigia-dirraspata viene inviata così alla fermentazione.
Lo sviluppo imponente di CO_2 che ha luogo durante la fermentazione porta in superficie una massa compressa di vinacce, detta cappello. In esso avvengono alcuni importanti fenomeni:
a) la massima estrazione dei pigmenti e dei tannini si ottiene solo prolungando a sufficienza la durata del contatto della vinaccia con il mosto;
b) quando la fermentazione tumultuosa cessa, la vinaccia non è più protetta dallo svolgimento di CO_2, venendo così a contatto con l'aria, e creando le condizioni per lo sviluppo di batteri acetici;
c) allontanando rapidamente la vinaccia, si diminuisce l'estrazione di pigmenti e tannini, anche perchè si elimina parte considerevole dei lieviti, naturalmente predominanti nelle vinacce, provocando un rallentamento della fermentazione ed un abbassamento notevole della temperatura.
I tempi di macerazione possono essere variabili a seconda del numero e della frequenza dei rimontaggi, che non solo favoriscono la diffusione dei lieviti nella massa, ma che influiscono notevolmente nell'estrazione e omogeneizzazione del mosto.
Nella vinificazione tradizionale, la svinatura si esegue dopo una giusta macerazione e quando la fermentazione si è quasi esaurita. Si preleva il vino ad una certa altezza dal fondo e lo si separa dalle fecce inviandolo in vasche dove si esauriranno gli zuccheri residui. Le vinacce saranno sottoposte a pressatura moderata, per estrarre le ultime frazioni di mosto-vino in esse contenute.

Travasi e colmature

Quando la fermentazione alcolica è esaurita è necessario allontanare le fecce che si sono depositate sul fondo e sulle pareti dei recipienti, dal vino. A questo fine si operano i travasi.
In questa fase risulta di fondamentale importanza l'effettuazione di analisi chimico-fisiche al vino, per poter controllare lo stato di stabilità e di equilibrio dei vari elementi fondamentali e costituenti la struttura portante del vino. Verranno quindi, se necessario, apportate le debite correzioni in anidride solforosa, acidità, e quant'altro necessario alla corretta conservazione del vino nel tempo.
I cali di volume del vino nei vari recipienti, che potrebbero generare un eccessivo e dannoso arieggiamento, vengono evitati con il ripristino del livello mediante aggiunta, nella botte, di altro vino dello stesso tipo (colmatura), o con l'utilizzo di adeguati impianti di compensazione con gas inerti.

Igiene della cantina

Tutte le tecniche di vinificazione sopraccennate troveranno la loro massima espressione solo se verranno rispettate le più corrette condizioni igieniche di cantine, recipienti ed attrezzature di elaborazione.
A tal fine, i detergenti alcalini od alcalini clorati sono l'ideale per detergere e sanificare impianti e contenitori, soprattutto se esiste la possibilità di riciclare la soluzione detergente e sanificante

Le competenze e le procedure

Trasferimento del diritto di reimpianto di viti

di Claudio Fabbro

Nel precedente n. 4 del luglio 1989 il «Vigneto» ha dedicato ampio spazio alla disciplina del trasferimento del diritto di reimpianto di vigneti, prevista dal Regolamento C.E.E. 16.03.1987 n. 822 al fine di compensare progressivamente gli equilibri produttivi ed addivenire ad un'armonizzazione del mercato, senza patire lo scotto d'erogazione di premi per estirpazione e distillazione obbligatoria dei vini da tavola.
Il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste aveva conseguentemente emanato il proprio decreto 12.10.1988 n. 469, oggetto di ricorso da parte della Regione Toscana avverso alcuni articoli in cui si ravvisava prevaricazione alla competenza regionale in materia viticola.
Il parziale congelamento di alcuni punti ha pertanto animato.
L'individuazione di procedure autonome di disciplina che, per la nostra Regione, vengono aumentate e riassunte di seguito, ad uso dei viticoltori che intendano attivarsi potenziando la propria azienda, travasando motivate rinuncie altrui a proprio favore.
Se l'operazione determina un costo, questo non viene più a gravare sulla Comunità, bensì sull'acquirente il diritto, che lo pattuisce con il cedere sulla base di eventuali usi e consuetudini ed anche in considerazione che la rinuncia al diritto escluderà, in futuro, il cedente dalla facoltà di avanzare richieste di deroga al divieto di nuovi impianti V.Q.P.R.D. (D.O.C.).

Finalità della disciplina

Il decreto n. 469/88, emendato ed integrato con disposizioni regionali, è un provvedimento d'estremo interesse per il Friuli-Venezia Giulia, in cui il potenziamento viticolo è inferiore alle esigenze di mercato e caratterizzato da una domanda crescente per la qualità delle produzioni, in particolare quelle V.Q.P.R.D.
Il citato decreto, in sostanza, prevede che un viticoltore, che non intenda reimpiantare un vigneto, ceda con atto di compravendita il suo diritto di reimpianto ad altro viticoltore che, in base all'acquisto, potrà procedere ad un nuovo impianto nella propria azienda.
Questa oppurtunità, rappresenta da un lato una importante occasione per quelle aziende vitivinicole che non hanno sufficiente prodotto, per soddisfare le crescenti richieste di mercato stante il perdurare del blocco dei nuovi impianti fino al 31 agosto 1996 e, dall'altra, un'importante occasione per qualificare ulteriormente la viticoltura regionale attraverso la riconversione dei vigneti attualmente destinati ad uva da tavola, in quelli a V.Q.P.R.D.
È opportuno sottolineare che la normativa consente che la cessione del diritto di reimpianto, ed il conseguente impianto, possa essere esercitato su tutto il territorio nazionale.
Ciò significa che esiste la concreta possibilità che l'estirpo effettuato, ad esempio in altra Regione d'Italia, origini un diritto trasferibile sotto forma di nuovo impianto, in un'area D.O.C. nella nostra Regione.

Istruttoria: competenze o procedure

Il realizzarsi di tale fattispecie comporta, per gli Ispettorati Provinciali dell'Agricoltura la necessità di esprimere un parere qualora si prospetti un investimento a vigneto di aree di consistente dimensione, come l'attenta valutazione anche in ordine all'ipotesi di turbative che il nuovo impianto potrebbe arrecare alla zona interessata, sia sotto l'aspetto degli equilibri di mercato raggiunti, che sotto il profilo economico e strutturale.
Tali valutazioni dovranno essere particolarmente oculate nelle aree collinari, anche per evidenti motivi idrogeologici ed interconnessioni ambientalistico- forestali.
Agli Ispettorati agrari, pertanto, in virtù della facoltà demandata dall'art. 12 della L.R. 27.12.1988, n. 68, in materia di rilascio di autorizzazioni e nulla-osta all'estirpo e reimpianto

dei vigneti, compete dunque l'applicazione del Decreto ministeriale 469/88 di cui si tratta.
Passando all'esame dell'articolo del Decreto, modificato ed integrato, si individuano tre fasi separate e distinte che vanno coordinate e gestite unitamente all'attuale normativa che regola l'esercizio del diritto di reimpianto.
Esse sono:
1) Fase che porta al rilascio di una «*attestazione di titolare*» di un diritto di reimpianto;
2) Fase che comporta l'emissione ovvero il diniego di un parere favorevole ad esercitare il diritto di reimpianto di superfici vitate;
3) Fase che comporta al rilascio dell'autorizzazione ad effettuare l'impianto.

Prima fase

Il viticoltore che intende cedere il suo diritto di reimpianto ad altro viticoltore che intende acquisirlo, deve poter comprovare questa sua titolarità attraverso un *attestato* rilasciato dall'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura competente per territorio su cui insiste il vigneto da estirpare.
Per poter acquisire detto attestato, il viticoltore interessato, deve presentare domanda all'Ispettorato provinciale dell'Agricoltura con unita notifica della volontà di estirpo e relativa documentazione probante la titolarità del vigneto, certificato catastale ed estratto di mappa, nonchè la planimetria riportante l'esatta disposizione della superficie visitata che intende estirpare, da cui emerga la reale consistenza della stessa.
L'Ufficio preposto all'istruttoria procederà ad un primo sopralluogo per accertare la presenza del vigneto e quantificarne la superficie e, successivamente dovrà verificare l'avvenuto espianto.
Compiuta l'istruttoria, l'Ispettorato procederà al rilancio dell'«attestato di titolare» di diritto di reimpianto.
Detta certificazione dovrà contenere anche gli estremi delle particelle estirpate (Comune, partita catastale, foglio, numero di mappa) e le relative superfici.

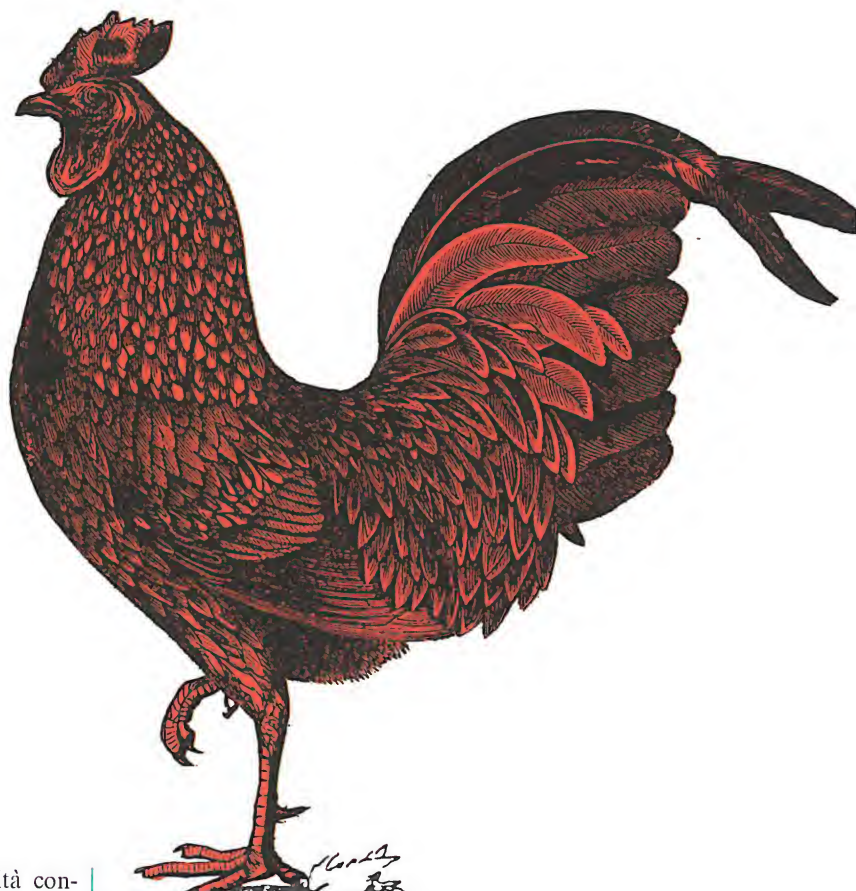
Seconda fase

L'acquirente del diritto di reimpianto che intende esercitare nelle aree D.O.C. della nostra Regione tale diritto, *prima di procedere alla stipula dell'atto di compravendita*, deve chiedere il parere favorevole all'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura competente per territorio, indicando nella domanda la superficie che intende impiantare — che ovviamente non potrà essere superiore a quella oggetto della compravendita — gli estremi catastali delle particelle sulle quali si intende trasferire il diritto di reimpianto, ed i vitigni V.Q.P.R.D. (D.O.C.) che si propone di impiantare.
L'Ispettorato, per emettere il proprio parere, valuterà tutti quegli aspetti che caratterizzano il territorio interessato, la situazione vitivinicola esistente e le sue possibilità di mercato, attuali e future, alla luce dei nuovi investimenti che verranno realizzati.

Terza fase

Rilascio dell'autorizzazione all'impianto del vignetto a V.Q-.P.R.D. (D.O.C.), secondo la prassi consueta.
Sulle scorte dell'autorizzazione ad effettuare il nuovo impianto e dell'attestazione di un diritto di reimpianto, le parti contraenti potranno procedere alla stipula dell'atto di compravendita conformemente a quanto stabilito dall'art. 3 del Decreto 469/89.
Entro 30 giorni dalla stipula dell'atto i contraenti dovranno inviare una copia registrata del documento notarile agli Uffici che hanno certificato il diritto di reimpianto e rilasciata l'autorizzazione al nuovo impianto.
Ovviamente se la cessione del diritto di reimpianto avviene all'interno della stessa provincia, per coincidenza dell'Ufficio, è sufficiente che venga inviata una sola copia dell'atto da parte di uno dei contraenti.
Gli Ispettorati annotano gli elementi più salienti degli atti in parola al fine di evitare che il cedente il diritto di reimpianto eserciti nel tempo il diritto nella propria azienda per la superficie che ha eliminato, ovvero ecceda a nuovi impianti di viti nei limiti ed alle condizioni previste dall'art. 6 del Reg. C.E.E. 822/87 e dal Reg. C.E.E. 14.05.1990 n. 1325.
È appena il caso di sottolineare l'importanza che la materia in esame riveste per il nostro settore vitivinicolo, stretto attualmente fra una domanda vivace ed un'offerta limitata.
Ciò in quanto appare anche modesta la possibilità di estirpare e reimpiantare nell'ambito aziendale, atteso che in tempi recenti si è già proceduto ad una generale riconversione di «svecchiamento» ma anche varietale; nè sfugge al viticoltore il fatto che, in tema di ampliamenti di superfici V.Q.P.R.D., la C.E.E. intenda progressivamente chiudere il rubinetto, anticipando tale orientamento con preventivi segnali, maturando cioè a lungo termine le proprie decisioni ma anche tagliando, fino al 70%, le richieste d'ampliamento superiori ai cinque ettari.
Nè si può dar torto a chi deve valutare contemporanea virtù nostrane e furbizie altrui, poichè in una famiglia così composita come quella viticola italiana è ben frequente registrare come l'originario impegno a rispettare i massimali di resa trovi più vantaggiosi alternativa, dopo pochi anni, nella sovraproduzione.
Da irrigazioni massiccie, camuffate nel «soccorso», si assiste dunque a moltiplicazioni di resa, con declassamenti strategici a vino da tavola, che il mercato rifiuta ma che la distillazione obbligatoria accoglie a braccia aperte, vanificando a sfavore di tutti una disciplina introdotta con ineccepibili motivazioni ●

Si faceva una volta

Mutuo soccorso tra vite e pollo

In base alle realtà contingenti l'impegno umano, e quello sopraffino dell'agricolo in primo luogo, ha sempre sfruttato al meglio ogni risorsa per migliorare la propria economia, per proteggere il frutto del proprio lavoro, per migliorare le proprie condizioni di vita. Più nel particolare, sappiamo benissimo che le grandi e frequentissime calamità produttive in agricoltura che a loro volta erano sempre foriere di annate disastrose e miserande soprattutto sul piano della conseguente sussistenza umana più elementare, erano collegate alle «disgrazie» atmosferiche (grandine, siccità, alluvioni, ecc.) ed agli attacchi incontrollati ed incontrollabili di insetti e malattie fungine sulle coltivazioni.

Andando a ritroso nel tempo non c'erano ad esempio gli anticrittogramici e gli insetticidi chimici né la lotta biologica guidata, ma l'uomo non si arrendeva per questo e cercava continuamente di vincere in qualche modo le cause frustranti di tali incombenti maledizioni.

E la seguente breve citazione del 1856 proveniente da Gorizia ne è una piccolissima ma molto significativa riprova.

«L'Eumalpo detto scrivano, per le traccie nere ch'esso lascia sulle piante che corrode, è uno degli insetti che riescono più dannosi alle viti. Alcuni possidenti concepirono la bizzarra idea di educare dei polli a dar loro la caccia e ne ebbero ottimi risultati.

Si metta a covare nel mese di Marzo. Alla metà di Maggio si separano i pulcini della madre (chioccia) e si danno in mano alla persona (di solito una bambina o un ragazzino) che deve condurli alla vigna. Questi dà loro da mangiare in un grande paniere. I polli si abituano a seguire la guida ed entrano nel paniere alla prima chiamata. Prese tali precauzioni, si portano i polli alla vigna infestata dagli insetti. Giuntivi, la guida, con una lunga canna, tocca leggermente i polloni della vite; i polli lo seguono e vi sono spinti da un aiutante che getta dei granelli (di cereali) ai piedi dei tralci. Il secondo giorno non c'è più bisogno di aiutante, perchè i polli seguono la guida e si precipitano sugli insetti che si lasciano cadere dai tralci toccati. Venti polli nettano due ettari per settimana» *(mc)*

Eurovite '90

Luci della ribalta su Gorizia

di Oriano Turello

Gorizia ha sempre sofferto di un inconfessato «complesso Fiera»: l'impossibilità di organizzare un campionato di un certo livello differenziandosi dagli altri tre poli espositivi regionali.
Ora, preso forse atto da tutti i responsabili degli Enti fieristici che la via del rilancio non passa attraverso la ripetizione di manifestazioni, bensì sulla necessità di un congiungimento di intenti in una differenziazione nelle aree di competenza, Gorizia chiude la Fiera Agricola ed apre — dal 30 novembre al 3 dicembre 1990 — il 1° Salone Europeo della barbatella.

Si punta tutto insomma su «EUROVITE 90» che è il titolo di questa fiera originale ed interessante alla quale partecipano produttori, ricercatori e studiosi provenienti da tutta l'Europa.
Sarà la prima volta che il vivaismo italiano verrà presentato al pubblico in modo organico con una fiera specializzata che rappresenterà un momento di sicurezza e di garanzia del prodotto.
L'Eurovite di Gorizia dovrà diventare il termometro commerciale per il rinnovo dei vigneti con la collocazione di nuove varietà che ritrovino, poi, nel vino il gusto del consumatore.
Non dimentichiamo che EUROVITE avrà anche un valore promozionale e quindi un concreto effetto di sostegno a questo settore.
In questi tre mesi che mancano all'apertura di questa rassegna è molto importante impostare una campagna di sensibilizzazione e di presentazione dell'iniziativa in tutte le zone europee maggiormente vocate alla vite, affinchè i produttori siano presenti per quei giorni a Gorizia.

Uniamo, quindi, tutte le forze affinchè non si perda questa occasione unica per la nostra regione presentando agli operatori ed agli studiosi di viticoltura una fiera che sia il «Centro europeo del vivaismo viticolo» garantendo ai viticoltori la qualità della barbatella innestata e la rigorosa selezione morfologica dopo aver attuato seri programmi di selezione clonale e controllo fitosanitario. Nei quattro giorni della fiera andranno curati gli incontri ed i convegni che devono essere oltremodo specializzati e ad alto valore scientifico al fine di attirare i maggiori esperti mondiali di genetica e di fitopatologia dei Centri di Ricerca per dibattere tematiche interessanti quali le tecniche colturali, le forme di allevamento, la scelta dei portainnesti e quant'altro possa servire per mettere a confronto esperienze acquisite nel mondo viticolo.
Le luci della ribalta, questa volta, si accendono a Gorizia e questa città non può permettersi di perdere questa «prima» e tutto dipenderà da come verrà organizzata la rassegna e dall'indice di gradimento che riuscirà a trovare tra gli esperti del settore.
Se l'iniziativa non decollerà non sarà certo Gorizia o l'Ente promotore (C.C.I.A.A.) che avranno perso un'occasione ma l'intera Regione Friuli-Venezia Giulia, consegnando EUROVITE su un piatto d'argento ad altri Enti fieristici di fuori regione

Divagazioni intellettuali di un dissacratore di professione

Un bel calcio al calcio

di Cesare Govi

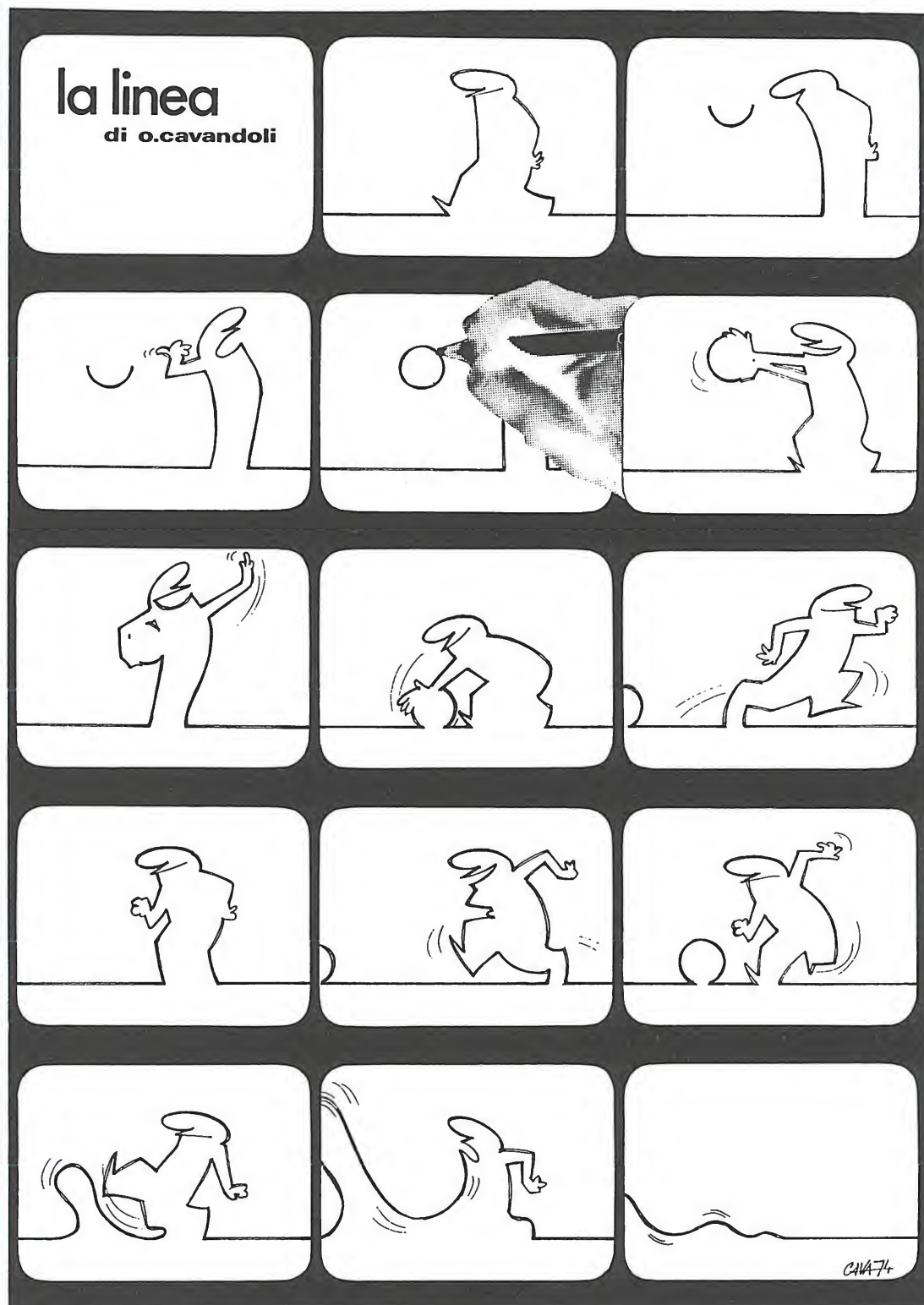
I grandi exploit footballistici non s'addicono al Friuli. Perchè non prova con la boxe? Tanto sempre a pugni va a finire. Vediamo un po' da dieci anni in qua. Zico, e la Zanussi fa glu-glu; adesso Mondiale, e l'Udinese innesta la serie B, che qualche cattivo preconizza tutt'in salita. Qualcuno propone Zamberletti come C.T. Friuli di bicipidi nostalgie ti salveranno le vecchie zie? Maria Theresia e Cecco Beppe se ci siete battete un colpo, magari di rigore, le porte son aperte, e Daniele Manin su di voi ha cambiato opinione. Anche Isonzo e Tagliamento han fatto istanza d'invertire corso e buttarsi nel Danubio. Oramai il Lombardo-Veneto è andato a far delle leghe. Voi friulani il Manzoni l'avete promosso vino, anzi due, per carni bianche o rosse, come l'Udinese di Zico. A proposito cos'è diventato? Ministro della cultura in Brasile? Però, un po' come se De Michelis o Spadolini andassero a giocare nella squadra del Libano. Va bè, il Napoli con Maradona ha saputo farci, ma è questione di carattere. Voi, per esempio, prima dell'elezioni quanti morti ammazzati avete avuto? nessuno? pochi. C'è del marcio in Danimarca, da voi per fortuna solo malelingue.

Quando verran fuori queste note, un po' sbrindolone stante la mia competenza calcistica, il Mondiale sarà già finito, e chiusa la simpatica intelligente mostra «Un sorriso mondiale». E voi sarete già lì a contare i soldi, fatti con la vostra magnifica intraprendenza, e le bottiglie di vino e i prosciutti in giro per l'Orbe. Perchè da voi i guai, anche i peggiori, non vengono mai per nuocere del tutto. E Dio sa se un Mondiale non sia una jattura, basta aver in casa una squadra, dalla serie A fino alla C per scompigliare sistemi nervosi e lacerare famiglie. Beati i popoli che non hanno bisogno d'eroi, diceva Brecht, e felici le città che non hanno squadre sopra gli ultimi gironi. I campetti parrocchiali forgiano garretti e cuori intrepidi, gli stadi da 10.000 spettatori in su generano ultras, variante in crescita dell'imbecillità. In casa vostra si giocheranno tre partite del Mondiale. Pensate l'invidia di Trieste e Gorizia. Inghilterra e Olanda con relativi hooligans le han sistemate in Sardegna, fatti suoi. Da voi potranno esserci al massimo degli ultras poliglotti, ma è tutt'un'altra scalmanata. E magari non ci sarà traccia manco di questa. Ma le rogne verran dopo, quando in settembre l'Udinese comincierà ad arrancare in B, ch'è per i vocabolari lettera «esplosiva», ma pur sempre dietro la A, e tornerete a essere col volto nudo (se non indosserete il passamontagna) e tutt'il resto armato.

Mi passerete, spero, le considerazioni sfrangiate buttate giù là sopra. Me le han dette le 100 vignette dei 12 più icastici e svagolati calcioumoristi presenti a «Un sorriso mondiale», con quel che han detto e che non han detto. C'è parecchio da ridere e molto da pensarci su, svagolano deliziose sottigliezze demenziali. Olezzano tepidi e molli l'aure dolci del suolo natal, ma volano pure certi calci nelle palle da lasciar il segno. Con l'astronauta sospeso capovolto nello spazio che prende a calci il pallone Terra, Alves Pinto, la dice lunga sulle mattane terrestri e sulla popolarità spazionale del foot-ball. Cava gioca finissimo tenendo la sua «linea» perpetua sul filo della lievità di sorriso però con boutades spassose. I grovigli di Cipputi e commendatori (qui senz'ombrello), che sformano il calcio in rugby bicchierata, dan l'occasione ad Altan di ridere addosso

a un gioco che si ride addosso. E siccome *Le comique c'est le frère joyeux du scandal, et l'humour c'est le frère del l'angoisse*, per dirla con Pierre Gripari, Marcenaro va giù duro e fa un amaro goal: la mascotte d'Italia 90 impiccata a una porta del campo di gioco: «*Fino all'ultimo stadio*». Così la satira fa le condoglianze alla tragedia domenicale.

Entrato di brutto nelle antologie dell'umor nero, il calcio però va più in là, e alla mostra udinese son mancate alcune notazioni. Non c'è la donna in singhiozzi, «Mio figlio si droga», «Beata lei — fa un'altra — il mio va allo stadio». E già che siamo a sto stadio, vien da domandarsi se non esista un centro del tipo San Patrignano di Muccioli per il recupero dei ragazzi tifosi. Ovvero non sarà, come ho detto sul Corriere, che «*...disordini, devastazioni, e magari qualche morto, se riconducibili all'evento sportivo in un contesto non cruciale per l'integrità del sistema sociale rappresentano un costo ragionevole e sopportabile. La guerra negli stadi offre delle risposte soddisfacenti*». E se la socialintellighentsja di sinistra è arrivata lei pure a questo stadio, allora diventa una delicatesse quella dei bambini che chiedono alla mamma di Pierino se lo lascia giocare al calcio: «Ma bambini siete cattivi, lo sapete che Pierino è senza gambe e senza braccia», «Ma a noi serve il pallone»

La linea di Cavandoli esposta alla mostra «Un sorriso mondiale», presso la Casa del Vino.

Cloni ed analisi degustative

La variabilità genetica all'interno di varietà «di gusto internazionale»

di Giovanni Colugnati
Augusto Fabbro
Francesco Anaclerio

Premessa

Nella sperimentazione viticola moderna stanno sempre più acquisendo fondamentale importanza le correlazioni esistenti tra le selezioni clonali e le risultanze enologiche di queste selezioni.
Più in particolare, due sono gli aspetti scientifici che si stanno studiando in modo specifico proprio per la loro implicanza a livello enologico: il primo aspetto è relativo alla variabilità genetica esistente all'interno della varietà ed il secondo, strettamente collegato al precedente, relativo alla risposta del vitigno all'ambiente di coltivazioni.
Queste considerazioni del tutto generali spingono da alcuni anni gli istituti preposti alla ricerca ed alla sperimentazione vitivinicola a finalizzare le ricerche in campo alla realizzazione di micro e meso-vinificazioni ed alle conseguenti analisi degustative.
In questa logica, già da alcuni anni, il C.R.S.A. con la collaborazione dei Vivai Cooperativi di Rauscedo sta perseguendo studi e ricerche nel grande tema della variabilità genetica tesi ad individuare il gruppo dei biotipi più interessanti e più adatti alla variegata realtà vitivinicola regionale. Tale interesse comune trova giustificazione nella pressante quotidiana domanda da parte degli operatori del settore, da una parte stimolati da un mercato sempre più orientato verso prodotti qualificati e tipici e dall'altra disorientati dalla mancanza (almeno fino ad ora) di precisi orientamenti tecnico-applicativi.

Una prima iniziativa comune

Facendo seguito a questi proponimenti, si è decisa una prima iniziativa comune: organizzare una serie di degustazioni tecniche «verticali» all'interno delle varietà.
La prima di queste degustazioni si è svolta presso il centro sperimentale «Casa 40» di Rauscedo alla fine di marzo. Per rodare la gestione delle analisi degustative, l'inivito è stato esteso giocoforza solamente ad una trentina tra le più significate aziende viticole regionali. La partecipazione non è stata per la verità massiccia, ma tuttavia l'iniziativa è perfettamente riuscita: vi hanno infatti partecipato le aziende Bandut-Colutta, Ca' Bolani (Gruppo Zonin), Girolamo Dorigo, Fantinel, Giacomelli, La Viarte, Pighin, Rubini, Valle, Venica.
Sono stati posti in degustazione (tab. 1) otto cloni di Chardonnay, quattro cloni di Pinot Bianco e quattro cloni di Sauvignon Blanc, le cui fiches sono riassunte corrispondentemente nelle tab. 2, 3, 4. A questo proposito, bisogna precisare che si trattava di vinificazione in piccole quantità (100 l.) eseguite presso il Centro Sperimentale «Casa 40» i cui elementi analitici sono presentati in tab. 5.
Sempre in tab. 5, inoltre, vengono forniti alcuni dati significativi relativi alle rese e riferibili all'ambiente di coltivazione di Rauscedo, su terreno a scheletro prevalente e forma di allevamento sylvoz modificato «Casarsa» con sesto 3.5 x 1.5 m.

Tabella 1. Sezioni clonali poste in degustazione

Varietà Chardonnay	Varietà Pinot Bianco	Varietà Sauvignon Blanc
Clone ANTAV 76	clone VCR 1	clone ANTAV 242
Clone ANTAV 95	clone VCR 5	clone ANTAV 297
Clone ANTAV 96	clone VCR 7	clone ANTAV 377
Clone ANTAV 277	clone VCR 9	clone VCR 3
Clone ANTAV 548		
Clone VCR 8		
Clone VCR 10		
Clone VCR 4		

Analisi delle risultanze degustative

Nella tab. 6 sono riportate le risultanze della degustazione, relattive ad un «pannel» di undici soggetti, utilizzando una scheda strutturata «a punti» centesimale.
A proposito è necessaria subito una precisazione. Ancora una volta si nota la difficoltà (talvolta l'imbarazzo) del pannel ad oggettivare tramite una scheda strutturata una vinificazione eseguita in piccole quantità.

In sostanza il degustatore tipo riscontra una certa discrepanza a dover «qualificare» — e quindi, parallelamente, quantificare — sensazioni organolettiche peculiari (diremmo addirittura «tipiche», se non avvertissimo il pericolo che tale termine verrebbe contrabbandato con un significato legato alla qualità, in verità ad essa del tutto estraneo) della microvinificazione. Interessante notare che questo imbarazzo cresce nel momento in cui il soggetto si ostina a ricercare le caratteristiche di un vino cosiddetto finito; ecco in parte spiegate le considerazioni fatte precedentemente.
Un discorso a parte merita la questione delle microvinificazioni, questione mai del tutto chiarita.
A questo proposito ci permettiamo di dire che non è tanto importante la quantità vinificata (o, per meglio dire, non lo è talmente da compromettere il significato di una degustazione), quanto l'attitudine e l'abitudine del pannel a degustare in un certo modo e, soprattutto, la chiarezza degli obiettivi che si ricercano con un certo pannel di degustatori.
Andando più sul dettaglio dei risultati ottenuti, all'interno della varietà Chardonnay hanno trovato credito presso i degustatori soprattutto i due ANTAV 96 e 548 ai quali vanno aggiunte le due selezioni VCR 8 e 10 (quest'ultimo peraltro non ancora omologato). Dei cloni francesi stupiscono forse gli opposti risultati dal 95 e dal 96, cloni in verità molto vicini geneticamente: eppure il pannel li ha giudicati assolutamente diversi. Non stupisce invece il risultato favorevole del 548, già giudicato interessante in molte altre degustazioni: è clone sicuramente adatto ed adattabile a diverse tipologie enologiche, grazie alla sua componente di truttura. Ne conseguono vini di grande armonia, sorretti da un buon corpo, tanto che in Francia viene sovente utilizzato per vinificazioni in barrique. Una conferma invece dalle selezioni italiane, soprattutto se si considerano i dati negativi. Intendiamo riferirci al VCR 4 (musquè) i cui sentori moscati non sembrano riscontrare soverchi favori: d'altra parte anche oltr'alpe da alcuni anni gli chardonnay con tali sentori hanno spazi di utilizzazione sempre più ristretti.

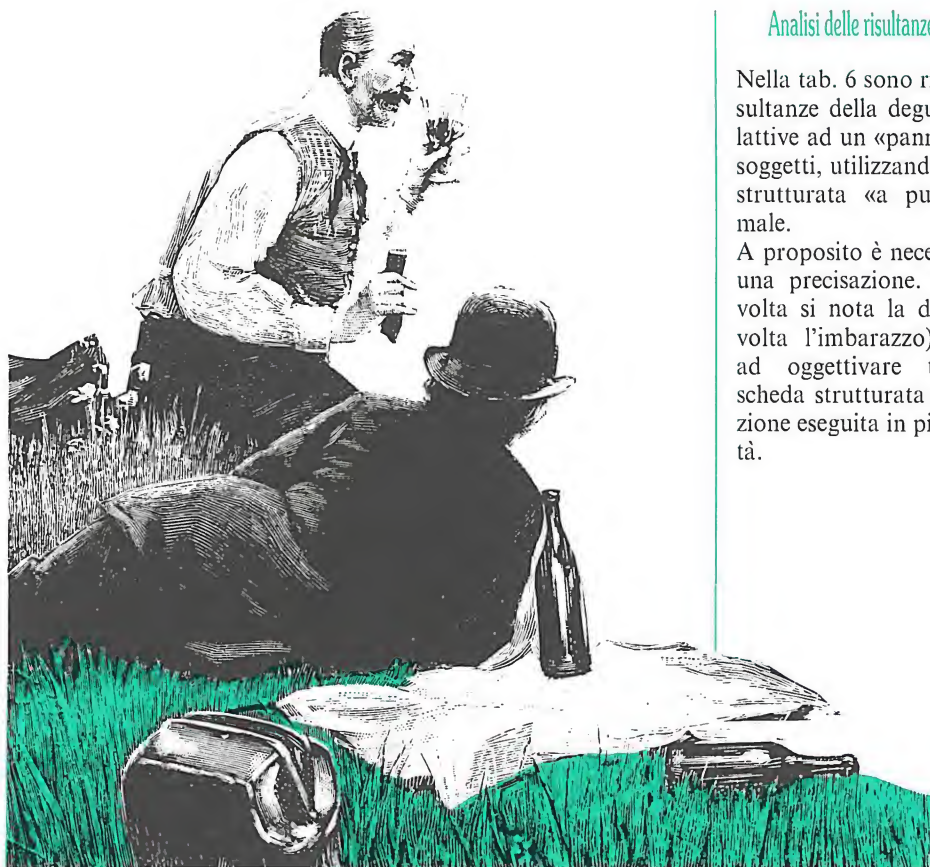



Tabella 2. Comportamento morfologico e vegetativo della var. Chardonnay

clone	origine	omologazione	indicazioni morfologiche generali	indicazioni di utilizzazione generali
ANTAV 76	Aze (Sâone et Loire)	ANTAV ATVB 1971	grappolo medio, cilindrico-conico, alato, vigoria abbastanza forte	clone di buona resa e qualità superiore alla media - nei suoli profondi evitare portinnesti troppo vigorosi
ANTAV 95	Mersault (Côte d'Or)	ANTAV ATVB 1971	grappolo di dimensioni medie, tralcio grosso - vigoria abbast. forte	clone piuttosto vigoroso sensibile alla colatura e acinellatura in climi freddi
ANTAV 96	Mersault (Côte d'Or)	ANTAV ATVB 1971	grappolo conico, compatto, di media grandezza - vigoria da media a forte	clone vigoroso ma regolare - migliori risultati in buona esposizione e terreni poco fertili
ANTAV 277	Mersault (Côte d'Or)	ANTAV ATVB 1973	grappolo medio piccolo - acino piccolo - vigoria da media a forte	clone di buon livello se non si eccedono le produzioni - evitare terreni profondi e fertili
ANTAV 548	-	-	grappolo più piccolo e più serrato del cl. 95.	poca produzione, molto tipico - vino adatto all'invecchiamento
VCR 8	Rauscedo	VCR - DPR 1164/69	grappolo medio alato semicompatto - vigoria notevole	clone vigoroso ma regolare d'alfermagliamento molto precoce - evitare zone con brinate tardive
VCR 10	Cervignano	non omologato	grappolo medio semicompatto - acino medio	biotipo vigoroso - buona resistenza alle malattie
VCR 4 (Musquè)	-	non omologato	acino con buccia dal colore marcato	sottovarietà di Chardonnay, si differenzia per l'aroma molto intenso quasi moscato

Passando al Pinot Bianco possiamo notare come i biotipi di selezione trentina siano stati in generale considerati non interessanti, addirittura manchevoli nella «struttura», rispetto ai due cloni di selezione friulana. Di questi, sicuramente sopra la media, il VCR 5, clone dalle grandi possibilità enologiche. Fornisce un vino dal bouquet netto ma delicato, non molto intenso, armonico, di buon corpo e di buona acidità.
Tra i Sauvignon, un discorso a parte meritano i materiali francesi.
Non a caso abbiamo voluto far degustare gli ANTAV 242, 297 e 377 accanto alla selezione R 3 di Rauscedo.
I tre cloni ANTAV sono utilizzati in Friuli già da quanche anno ed ancora vengono consigliati, molte volte a sproposito. In realtà sono materiali di grande fertilità e dalle rese potenzialmente molto elevate (vedasi le fiches di tab. 4). Lo stesso ANTAV li considera cloni complementari, da associarsi agli altri e comunque da utilizzarsi su non più del 30-40% della superficie. Oltre a ciò consideriamo le difficoltà agronomiche nel saper «dosare» il Sauvigno Blanc, dovendo equilibrare la sua energia vegetativa con una produzione contenuta e nello stesso tempo dovendo lasciar «sfogare» la pianta soprattutto nei primi anni d'impianto.
Da ultimo, va sottolineata l'assoluta necessità di sperimentare l'adattabilità di tali materiali alle diverse tipologie pedologiche e climatiche che caratterizzano le nostre aree viticole, compito che si è assunto il C.R.S.A. da alcuni anni.
Netta invece la preferenza della selezione 3 di Rauscedo, biotipo peraltro già ben conosciuto ed utilizzato in regione. Base aromatica associata a buona struttura ne fanno un materiale che, coltivato nello straordinario territorio friulano, può fornire solamente vini di grande qualità

Tabella 3. Comportamento morfologico e vegetativo della var. Pinot Bianco

clone	origine	omologazione	indicazioni morfologiche generali	indicazioni di utilizzazione generali
VCR 1	Cervignano	non omologato	grappolo medio - piccolo, compatto, alato - acino piccolo con sfumature ambrate - tralcio con pigmentazione antocianica evidente	biotipo medio - vigoroso, non molto clorosante - foglia spesso trilobata
VCR 5	Cervignano	non omologato	grappolo medio - piccolo, compatto, alato - acino medio, giallo chiaro - meno evidenti le colorazioni antocianiche rispetto al VCR 1	biotipo vigoroso, più produttivo nei terreni non clorosanti
VCR 7	San Michele all'Adige	non omologato	grappolo medio - piccolo, abbastanza compatto, alato - acino medio piccolo -tralcio con evidente colorazione antocianica	biotipo mediamente vigoroso, non clorosante -produzione media
VCR 9	San Michele all'Adige	non omologato	grappolo medio, non troppo compatto, alato - acino medio-piccolo, ambrato - tralcio con evidente colorazione antocianica	biotipo mediamente vigoroso, non molto clorosante, mediamente produttivo - foglia trilobata

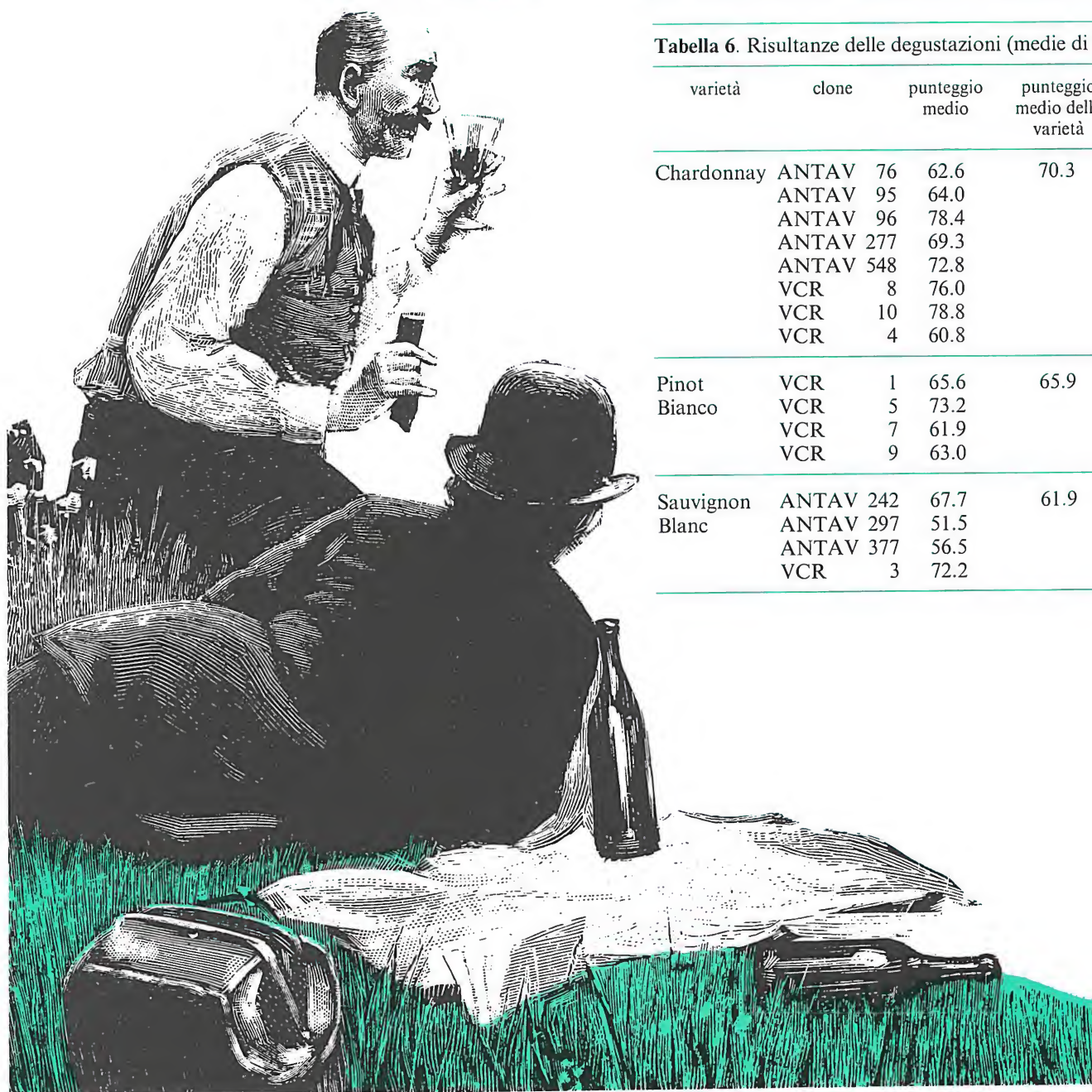
Tabella 4. Comportamento morfologico e vegetativo della var. Sauvignon Blanc

clone	origine	omologazione	indicazioni morfologiche generali	indicazioni di utilizzazione generali
ANTAV 242	Val de Loire (Oisly 41)	ANTAV 1973	grappolo piuttosto piccolo e compatto - clone piuttosto sensibile alla siccità estiva	clone molto fertile con rese elevate - considerato complementare e comunque da utilizzare sul 25% della superficie
ANTAV 297	Val de Loire (Oisly 41)	ANTAV 1973	grappolo piccolo e compatto	clone di elevata fertilità - grande sensibilità alla Botrytis - clone di «sicurezza» da utilizzare sul 40-50% della superficie
ANTAV 377	Val de Loire (Oisly 41)	ANTAV 1975	grappolo piccolo e compatto	clone di resa ma ragolare - produce vini di buona struttura - clone di «sicurezza
VCR3	Dozza	VCR - DPR 1164/69	grappolo piccolo con acini medio-grossi	clone vigoroso, con vegetazione fitta, tralci assurgenti con molte femminelle - evitare terreni fertili, umidi e troppo clorosanti

Tabella 5. Caratteristiche agronomiche di coltivazione e principali dati vendemmiali

varietà	clone		peso pianta (Kg.)	n° grappoli per pianta	peso medio grappolo (g)	data vendemmia	grado rifratt.	acidità tot.		pH mosto
								mosto	vino	
Chardonnay	ANTAV	76	12.0	68	176	8/9/'89	13.9	9.5	5.8	3.53
	ANTAV	95	10.0	55	181	c.s.	13.0	11.5	7.7	3.13
	ANTAV	96	9.5	53	172	c.s.	13.5	10.5	8.2	3.10
	ANTAV	277	10.0	58	163	c.s.	14.0	10.8	6.8	3.12
	ANTAV	548	9.0	55	163	c.s.	16.2	10.0	6.5	3.53
	VCR	8	9.0	60	150	c.s.	15.5	11.8	6.8	3.08
	VCR	10	9.0	50	180	c.s.	15.0	12.3	8.0	3.16
	VCR	4	9.0	64	140	c.s.	15.5	10.2	6.8	3.12
Pinot Bianco	VCR	1	9.0	60	150	7/9/'89	18.0	9.7	7.8	3.16
	VCR	5	8.0	55	145	c.s.	14.0	9.0	7.0	3.19
	VCR	7	8.0	56	142	c.s.	13.2	9.0	6.5	3.20
	VCR	9	13.0	63	206	c.s.	13.6	9.4	7.1	3.17
Sauvignon Blanc	ANTAV	242	10.0	65	153	11/9/'89	13.8	11.5	6.5	3.22
	ANTAV	297	10.5	70	151	c.s.	13.0	11.7	8.0	3.29
	ANTAV	377	11.0	68	161	c.s.	12.8	12.5	7.1	3.29
	VCR	3	7.0	52	140	c.s.	18.0	10.2	7.8	3.20

Tabella 6. Risultanze delle degustazioni (medie di II degustatori)

varietà	clone		punteggio medio	punteggio medio della varietà	scarto dalla media
Chardonnay	ANTAV	76	62.6	70.3	-7.7
	ANTAV	95	64.0		-6.3
	ANTAV	96	78.4		+8.1
	ANTAV	277	69.3		-1.0
	ANTAV	548	72.8		+2.5
	VCR	8	76.0		+5.7
	VCR	10	78.8		+8.5
	VCR	4	60.8		-9.5
Pinot Bianco	VCR	1	65.6	65.9	-0.3
	VCR	5	73.2		+7.3
	VCR	7	61.9		-4.0
	VCR	9	63.0		-2.9
Sauvignon Blanc	ANTAV	242	67.7	61.9	+5.8
	ANTAV	297	51.5		-9.6
	ANTAV	377	56.5		-5.4
	VCR	3	72.2		+10.3

Il tecnico risponde
L'impegno dell'acido ascorbico

L'acido ascorbico, o vitamina C, esiste naturalmente nei frutti (agrumi, Kiwi e altri) ed in piccola quantità nelle uve (circa 50 mg per litro di succo): scompare nel corso della fermentazione e dei primi travasi, tanto che i vini ne sono generalmente sprovvisti.

Una delle proprietà fondamentali dell'acido ascorbico è il suo carattere riduttore: in mezzo acido, a temperatura ambiente, fissa rapidamente l'ossigeno dell'aria in rapporto stechiometrico di un atomo di ossigeno per molecola di acido ascorbico, che si trasformerà così in acido deidroascorbico.

50 mg. di acido ascorbico consumano così 5 mg di ossigeno, cioè 3.5 ml, o possono far passare 35 mg di ferro dallo stato ferrico a quello ferroso.

L'acido ascorbico è autorizzato quale antiossidante per i vini ad una dose massima di 120 mg/l.

Il suo ruolo protettore nei confronti delle altre sostanze ossidabili, quali in particolar modo i polifenoli, si spiega con la sua velocità di ossidazione: svolge quindi un ruolo di substrato preferenziale.

D'altra parte la sua azione deossigenante si esplica efficacemente solamente in presenza di un sufficiente tenore di anidride solforosa libera!

L'aggiunta di acido ascorbico può soddisfare diverse esigenze:

a) a protezione dalle ossidazioni enzimatiche: l'aggiunta di acido ascorbico permette di limitare gli effetti negativi delle ossidazioni enzimatiche prodotte dalla tirosinasi e dalla laccasi. Per avere effetti di un certo rilievo occorrerebbe tuttavia utilizzare quantità molto elevate di acido ascorbico, nettamente superiori al limite legale, per cui l'anidride solforosa, certamente più efficace, resta evidentemente indispensabile.

b) Alterazioni ferriche: l'aggiunta di acido ascorbico al vino permette di mantenere il ferro allo stato ferroso, evitando l'ossidazione a ferro ferrico, così pericoloso per la possibile insorgenza di una casse.

Il potere antiossidante dell'acido ascorbico è praticamente istantaneo, mentre quello dell'anidride solforosa è più ritardato. In effetti l'anidride solforosa si comporta come gli altri accettori di ossigeno presenti naturalmente nel vino, che necessitano di diversi giorni per agire.

Ne risulta che l'anidride solforosa assicura la protezione a lungo termine, mentre l'acido ascorbico può arrestare completamente e compensare immediatamente problemi di instabilità ossidativa. D'altra parte, la sua protezione non è durevole, in quanto il suo prodotto di degradazione, l'acido deidroascorbico, è instabile e, a pH 3.2 la sua permanenza nel mezzo non supera le 24 ore.

L'utilizzo dell'acido ascorbico è quindi indispensabile solamente nelle ultime fasi di manipolazione del vino, mentre non è consigliabile per la conservazione a lungo termine. Con un prolungato contatto con l'aria, l'acido ascorbico, oltre a diventare catalizzatore di ossidazioni, ossida costituenti non ossidabili in sua assenza; inoltre, essendo suscetibile di formare perossidi, quale l'acqua ossigenata, deve essere utilizzato in vini contenenti quantità sufficienti di anidride solforosa.

c) Azione dell'aria: l'acido ascorbico migliora in molti casi le caratteristiche organolettiche dei vini: elimina l'ossigeno disciolto, abbassa il potenziale redox, esalta e mantiene la freschezza di gusto e il fruttato dei più delicati vini bianchi, accorcia la fase critica che segue l'imbottigliamento. Un fattore comunque importantissimo è la presenza di una quantità ben precisa di anidride solforosa libera, pari a 20-30 mg/l.

L'acido ascorbico si presenta sotto forma di polvere bianca, inodore, di sapore acido, molto solubile in acqua; va conservato in luogo fresco ed in assenza di luce. Per la sua utilizzazione è sufficiente sciogliere la quantità necessaria in un po' di vino e aggiungere la soluzione così ottenuta alla massa, mescolando delicatamente ed evitando arieggiamenti

Vanni Tavagnacco

Notizie

Ducato: punto e a capo

Quando la Corte ducale è entrata in Villa Manin, ad aprire i lavori della 33ª Dieta di Primavera, ti rifiutavi di credere che, tra i verdi paludamenti, non c'erano quelli più prestigiosi, le nobili e robuste figure di Vittorio I, il Duca (al secolo Vittorio Marangone), e di Isi Benini, Reggitore magnifico e vignaiolo del cuore.
E dopo gli squilli di tromba avresti vissuto il momento consueto, con il Duca a trattare, a braccio, l'argomento del giorno, ed a riassumere l'attività dei mesi precedenti, cogliendo espressioni di ufficialità con passaggi brillanti, anedoti e curiosità.
Un vulcano, nel ricordo come nell'improvvisazione e, con lui, il nostro Isi, con il suo sorriso d'uomo buono a mascherare la fatica di un grande impegno organizzativo e trainare, con l'intelligenza e l'arte della regia, perfetta per collaudi ventennali, un buon lavoro, ma soprattutto una bella festa tra 400 e più amici.
La Dieta di primavera '90 del Ducato dei vini friulani è stata ricca di significati proprio per questi sentimenti comuni, ma anche per la volontà generale di andare avanti, ancorché con strategie e moduli adattati alle caratteristiche naturali delle persone già alla guida del Ducato e di altre, che nel giorno più difficile, hanno preso per mano il sodalizio nel modo migliore.
Ci riferiamo a Giovanni Vicentini, giornalista alla Rai e direttore della rivista «Taste-Vin», che ha ricordato gli amici scomparsi, attento alla cronaca, alla storia, alla voce del cuore.
Ma il mondo della vite e del vino ha apprezzato, in modo particolare, il tocco personale e la brillante regia di Cesare Russo, che ha saputo gestire in maniera eccellente un programma di grande spessore.
Capo redattore della Sede Rai di Udine, giornalista con profonda e lunga conoscienza della vita regionale, molto caro al mondo rurale cui è vicino, ogni domenica, con la voce di «Vita nei campi», che da tempo imposta e conduce.
Anche grazie a questa esperienza Russo ha condotto senza patemi sia la prima fase, quella delle intronizzazioni di nuovi nobili, che il simposio, in cui ha sfoderato conoscenze e ricco glossario vitivinicolo, commentando i piatti di portata, gli abbinamenti e le caratteristiche di vini spumanti.
Unanime l'apprezzamento e, con gratitudine, un cordiale arrivederci alla Dieta di autunno!

Claudio Fabbro

Il vino della pace (e della Delizia)

Metti insieme un trentino (Luigi Soini, maestro di Cantina, da Bronzolo) ed un friulano (Bruno Pizzul, giornalista «mondiale», di Cormons) e lasciali per una mattina in mezzo a botti magistralmente personalizzate da artisti famosi, con una cornice di oltre mille persone (viticoltori e non) a raccontare loro quello che sanno; a braccio dunque, senza preconfezionamento.
Ascolta, fra un pensiero e l'altro di questi due grandi protagonisti, le note di cori e bande nostrane (Monfalcone, Mariano, Cormons, Turriaco) e di Alpe Adria (Fiume), a sfoderare un repertorio fortunatamente ricco.
Arrivi alle 13 del 2 giugno 1990 e quasi non t'accorgi, affascinato dagli uomini di casa nostra e di quanto hanno saputo creare, che loro, i Vip del calcio spagnolo, attesi alle 11 per dare alla manifestazione un tocco di internazionalità, (calata nel giusto momento della storia sportiva), non sono ancora arrivati.
Ed allora pensi che il quarto d'ora accademico, in terra di Spagna, abbia ben altri spessori, oppure vai ad imprecare contro la segnaletica (che invece è chiara, se la si legge).
O ti viene anche da credere che il fascino dei vini D.O.C. «Grave del Friuli» (nel pomeriggio la nazionale spagnola era impegnata con il Fontanafredda) abbia avuto la meglio sui vini del «Collio» e dell'«Isonzo» e riscopri in te assopite reazioni di vittimismo etnico-geografico.
E se mai i grandi del calcio di Spagna dovessero arrivare, ti prepari a dirgli la tua, che sei figlio di Mitteleuropa, uso a ben altra correttezza, anche se fischiare dietro alle persone non è tuo costume.
Chiose ad una giornata diversa e comunque bellissima, che ogni anno vede il mondo agricolo regionale alla Cantina Produttori Vini di Cormons, per la manifestazione: «Il Vino della Pace», ormai elevata a caratura mondiale.
E quando arrivano loro, gli ambasciatori del calcio iberico, perdoni e gli dai una lezione di stile, applaudendo tutti a scena aperta, a lungo, affinchè portino con sé per sempre un ricordo buono di questa gente dei campi, magnifica e paziente quant'altri mai.
La tua disponibilità la devi alla tua educazione ed etica, a Soini ed a Pizzul, che hanno gestito sapientemente l'organizzazione ed alla fine sono risultati i grandi protagonisti dell'incontro.
La devi anche al Presidente della cantina, Aldo Moretti, persona concreta e modesta, a garantire continuità ed armonia operativa nella traccia segnata da Ezio Della Pozza, Presidente da sempre e troppo presto strappato alla vita e ricordato, anche nell'occasione, con l'affetto di sempre.
E poi, questo vino unico, da 400 vitigni, ha preso il volo (Alitalia sponsor), per portare un messaggio di pace al mondo, da Cormons e dal Friuli

Claudio Fabbro

Notizie

Ospiti in casa

Il basso comico Alfredo Mariotti, originario di Varmo è reduce da Pretoria dove ha interpretato l'opera di Donizzetti «Don Pasquale» e l'assessore regionale all'edilizia e servizi tecnici Adino Cisillino, sono stati ospiti alla Casa del Vino di Udine.

Dopo aver visitato la mostra «Un sorriso mondiale», che si è chiusa l'8 luglio, i due personaggi si sono intrattenuti con il Presidente Pittaro il quale ha illustrato loro i programmi dell'Ente e le numerose iniziative in corso. A proposito della Casa del Vino, Pittaro ha sottolineato che la stessa può essere considerata una struttura produttiva di cultura, un ambiente vivo, capace di aggregare e rappresentare la realtà di un intero territorio, di svolgere una funzione didattica nei comparti dei consumatori, di attivare il turismo specializzato enogastronomico, di orientare i produttori e gli operatori del settore, di dare forza propulsiva all'azione promozionale con possibilità di razionalizzare la massa degli interventi e, quindi, rendere gli stessi più efficaci e più produttivi.

Il basso comico Alfredo Mariotti, che per tutta la stagione sarà impegnato all'Arena di Verona, si è complimentato con l'Ente Regione per aver realizzato nel cuore della città una struttura non solo operativa, ma anche capace di attirare innumerevoli visitatori.

Un apprezzamento al Presidente Pittaro è stato fatto dall'assessore Cisillino assicurando l'impegno della Giunta regionale affinchè si prosegua, anche nel futuro, sulla strada della qualità, promozione e commercializzazione, per battere la concorrenza sempre più agguerrita e per continuare a dare al settore prospettive di sviluppo ●

Vendite di spumante classico 1989

Vi riassumiamo i dati, rilevando che nel 1973, prima della costituzione del nostro Istituto, le vendite di questo spumante superavano di poco i 4 miliardi di bottiglie, mentre le importazioni di Champagne avevano toccato la punta massima di 9.815.431 di bottiglie; dopo la nascita dell'Istituto, la precisa delimitazione delle zone, delle uve, del metodo, dei tempi, dei controlli, ha portato ad una crescita delle vendite dello Spumante Classico via via sempre più significativa, raddoppiata nel giro di pochi anni. L'azione dell'Istituto ha anche portato ad una proliferazione di Case produttrici, per la gran parte di modeste dimensioni. Le ditte produttrici censite nel corso dell'ultima ricerca svolta dall'Istituto e relativa alle vendite nel 1989, sono state 266, delle quali soltanto 54 con un volume superiore alle 50.000 bottiglie, comprese le Case che aderiscono all'Istituto.

La ricerca relativa alle vendite nel 1987 aveva dato il totale di 17.118.611. bottiglie; nello stesso anno le importazioni di Champagne avevano segnato un totale di 7.120.659 bottiglie, mostrando un netto recupero, dopo alcuni anni di recessione, culminanti con il 1983 che aveva visto le importazioni scendere a 3.754.667.

La ricerca mostrò anche la reale diversità di mercato tra lo Spumante metodo classico prodotto con uve di Pinot e Chardonnay, rappresentato da 16.186.911 bottiglie e quello dello Spumante prodotto con altre uve, come il Cortese di Gavi, il Caluso, il Lugana ed il Verdicchio, le cui vendite toccano globalmente le 931.700 bottiglie.

La ricerca relativa alle vendite nel 1988 fu perfezionata, offrendo dei dati più corretti rispetto alla precedente, anche se ancora incompleti, per la difficoltà di raggiungere tutte le Ditte produttrici ed ottenere da queste una valida collaborazione. Per lo Spumante prodotto con uve di Pinot e Chardonnay si registrò una vendita di 727.516 bottiglie, per un totale di 16.836.574 bottiglie; nello stesso anno le importazioni di Champagne sommarono a 8.434.719 bottiglie.

Abbiamo, anche quest'anno portato a termine la ricerca sulle vendite nel 1989: lo Spumante prodotto con uve di Pinot e Chardonnay ha raggiunto le 17.536.850 bottiglie, registrando un aumento dell'8% rispetto al 1988; lo Spumante prodotto con altre uve ha raggiunto le 872.888 bottiglie, registrando un aumento di quasi il 20%. Nel complesso le vendite hanno registrato 18.409.738 bottiglie, con un aumento del 9%. Nello stesso periodo le importazioni di Champagne hanno toccato le 9.108.946 bottiglie, con un aumento del 7%.

Nel corso di questa indagine sono emersi elementi anche intorno al futuro dello Spumante metodo classico e va rilevato che le previsioni, tanto da parte di esponenti di grandi aziende o di dirigenti di Consorzi, sono assolutamente ottimistiche e, della stessa opinione è anche la stampa specializzata, e nella prospettiva di sviluppo si comprendono anche le esportazioni.

È un buon segno.

Ringraziamo ancora quanti hanno collaborato, augurandoci che nel futuro questa collaborazione si estenda a tutte le Ditte produttrici, così da fornire un quadro sempre più esatto e completo. Cercheremo, perciò di raccogliere elementi relativi anche alle esportazioni.

Cordiali saluti ●

Anna Pesenti e Luigi Papo

Denuncia di giacenza

La Gazzetta Ufficiale n. 161 del 12 luglio ha pubblicato il Decreto 26 giugno 1990 che modifica le tabelle di codificazione dei vini a d.o.c. per la denuncia di giacenza al 31 agosto prossimo da presentare ai rispettivi Comuni entro il 6 settembre ●

Inizio periodo vendemmiale

L'Ispettorato Centrale per la Repressione Frodi Agro-Alimentari di Conegliano ha stabilito che la data di inizio del periodo vendemmiale è fissata per il 27 agosto per le uve atte a dare base spumante e per il 3 settembre per tutte le altre uve ●

Recapito dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi presso la «Casa del vino»

A seguito di un incontro con il dott. Luigi Simonelli, Direttore dell'Ufficio Interregionale (Veneto e Friuli Venezia Giulia) dell'Ispettorato Centrale per la Repressione delle Frodi Agro-Alimentari di Conegliano Veneto è stato ulteriormente potenziato il servizio nel recapito presso la «Casa del vino» di Udine.
A partire dal 1° settembre e fino al 30 novembre i funzionari dell'Ispettorato saranno a disposizione del pubblico per due giorni la settimana e precisamente dalle ore 9 alle ore 12.30 di tutti i martedì e giovedì per la vidimazione dei registri e per il disbrigo di altre operazioni ●

Solo in collina

Si parla tanto di «cru» per indicare la «vigna» in zona particolare, in terreno nato per la vite. Il termine non ha il corrispondente italiano che concentri in sé tutto ciò che indica in Francia.
Eppure nella nostra Regione ne esiste uno, altrettanto valido, altrettanto esclusivo, da poterlo usare su tutti i vini della collina.
Si tratta di «Rònc».
dice il Pirona:
«"Rònc" - frutteto o vigneto a scaglioni sul pendio d'un colle».
«La ribuele 'e ven miei in rònc che nò in plan».
«"Vin di rònc" - vino di costa».
«Ce belezze di ùe sù pai roncs di Rosazzis».

«"Al veve passion pal so tucùt di ronc insòmp dal ort" - Terreno montano sull'orlo dei boschi, messo a coltura in seguito a disboscamento».
«"Roncà" - potare, tagliare colla roncola i rami inutili e dannosi all'albero».
Cosa ne dicono i produttori del Collio e dei Colli Orientali del Friuli? ●

Prezzi e misure

Ecco le decisioni del consiglio agricolo in materia di prezzi e misure connesse con le campagna di commercializzazione 1990/1991.
Vino:
— L'unificazione del prezzo d'Orientamento dei Vini Rossi — dei tipi R I e R II — e del prezzo del Vino Bianco — tipo A I — attraverso la riduzione del 1.53% dei primi due e l'aumento del 1.58% del terzo.
— La proroga — a tutta la Campagna 90/91 — delle decisioni concernenti la distillazione obbligatoria, l'arricchimento, le zone vitivinicole (grado naturale minimo) e il tenore d'anidride solforosa.
— Le possibilità di trasferire i diritti di reimpianto, nel settore dei vini da tavola, — in particolari condizioni fissate dallo stato membro — sia verso superfici destinate alla produzione di V.Q.P.R.D. che verso superfici destinate alla produzione di vini da tavola — uve da tavola e culture di portinnesto. Per quanto riguarda le superfici destinate a vino da tavola dovrà comunque essere garantito:
a) che la superficie, nella quale è esercitato il diritto, sia classificata ai sensi dell'art. 4 del reg. 822/87 — nella categoria 1;
b) che le varietà siano tra quelle raccomandate — ai sensi dell'art. 13 dello stesso regolamento — ed assicurino un livello quantitativo elevato, nonchè rese/ha limitate rispetto alle varietà in cultura nell'unità amministrativa interessata.
— L'adeguamento del regime per la distribuzione dei vigneti (reg. 58/80), per consentire la completa utilizzazione dei fondi attraverso la possibilità di trasferire, ad altri progetti approvati, gli importi relativi a progetti che non possono essere ultimati nella scadenza prevista ●

Precisazioni riguardanti la denuncia delle giacenze

La C.E.E. sta per emanare un chiarimento riguardante la modifica del reg. (C.E.E.) n. 3929/87 concernente la dichiarazione di giacenze del vino al 31 Agosto e la vendemmia 1990.
È sorto spesso il dubbio se, vendemmiando prima del 31 agosto bisogna dichiarare come giacenza anche il nuovo prodotto.
A questo proposito viene chiarito che:
«Per quanto concerne i prodotti vitivinicoli comunitari, non sono compresi nella dichiarazione di giacenza i prodotti ottenuti dalla vendemmia in corso».
Pertanto, all'atto delle denuncie di giacenza i vini od i mosti nuovi, non vanno tenuti in considerazione.
Verranno denunciati come nuova produzione al 30 novembre ●

Documenti di accompagnamento e tenuta dei registri

La Gazzetta Ufficiale n. 162 del 13 luglio ha pubblicato il Decreto del Ministro dell'Agricoltura 20 aprile 1990 n. 184 che reca le disposizioni nazionali di attuazione delle norme del Regolamento CEE n. 986/89, relativo ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo.
A tale proposito Vi rimandiamo al prossimo numero ●

Notizie

A Udine 9° Raduno dei Circoli enogastronomici del Triveneto

L'U.C.E.T. (Unione Circoli Enogastronomici del Triveneto), costituita per dare coordinamento all'attività dei vari Circoli esistenti nelle Tre Venezie, era da tempo che aveva in animo di organizzare un raduno dei vari sodalizi ad Udine.
Attraverso la sagace organizzazione del rag. Della Rosa, Presidente della «Accademie dal Tajut e des robis buinis» tale incontro ha potuto concretarsi domenica 24 giugno.
Hanno partecipato alla manifestazione i seguenti sodalizi: Academie dal Tajut di Udine; Confraternita della Pasta Fresca di Mogliano Veneto; Confraternita del Bon Parecio di Povegliano (Verona); Confraternita dell'Ombra di Vidor; Confraternita del Gallo Verde di Bardolino; Ordine Magister Vini di Postioma; Confraternita Enogastronomica del «Capitaniato di Agordo» (Agordo); Confraternita Enogastronomica della Marca Gioiosa del Radicio Rosso (Treviso); Ordine dei Cavalieri di San Martino di Belluno; Circolo Enologico «Club Due Leoni» di Bassano del Grappa; Confraternita dei Dogi di Malcontenta (Venezia); Enoclub Portogruaro (Portogruaro); Circolo Enogastronomico «Cernida Naonense» (Pordenone).
Nell'ampio ed accogliente salone di rappresentanza della «Casa del Vino», accolti dal Direttore dott. Andrea Cecchini, si sono ritrovati simpatici personaggi e cultori dell'enogastronomia, che con i loro bizzarri e variopinti paludamenti hanno dato tono e colore all'incontro.
Il dott. Andrea Cecchini ha porto il benvenuto del Centro regionale Vitivinicolo ai presenti, illustrando poi l'attività e le finalità perseguite dall'Ente. Si è poi soffermato nella descrizione dell'importante realtà economico-produttiva rappresentata in Friuli dalla viti-enologia, offrendo agli astanti notizie e descrizioni utili ad una migliore caratterizzazione del «Vigneto chiamato Friuli».
Non poteva certo mancare, alla fine dell'incontro, un ottimo bicchiere di vino, quale brindisi augurale per una sempre più proficua attività dei vari Circoli enogastronomici partecipanti al raduno.
I partecipanti hanno poi raggiunto la sede municipale, nello storico Palazzo d'Aronco, ove l'assessore delegato Franco della Rossa ha porto i saluti dell'amministrazione comunale di Udine, del Sindaco e della cittadinanza tutta.
Egli stesso ha voluto poi accompagnare i convitati alla sede dell'«Accademie del tajut», presso la Spezieria pei Sani, per un brindisi e una foto ricordo di questo importante raduno.
Infine tutti si sono ritrovati presso un'azienda agrituristica, nei pressi di Fagagna, ove hanno potuto apprezzare tipici piatti della cucina friulana, accompagnati dai famosi vini di queste nostre terre, in un'atmosfera di sincera felicità e di piacevole convivio.
A tarda sera i partecipanti a questo importante raduno si sono lasciati nell'augurio di un presto arrivederci per altri e piacevoli incontri *(a c)*

Edi Skok: viticoltore mondiale

È stata festa grande fra i viticoltori del Collio, al rientro di Edi Skok da Bologna, con in tasca il titolo di campione mondiale juniores nel tiro a volo «double trap» (si spara a due piattelli alla volta).
Il giovane viticoltore di S. Floriano del Collio ha messo infatti in riga tiratori di ben 38 nazioni, chiudendo con un prestigioso 84/100.
Ma ha fatto anche di più: partecipando alla gara senza vincoli d'età è ritornato sul podio, superato solo dal campione nazionale Pierluigi Ronchi!
Iniziato alla disciplina del tiro a volo dallo zio Armando, unisce doti naturali ad una grande volontà, ma anche a maturità cui forse non è estranea la prematura ed improvvisa scomparsa del padre Giuseppe, lo scorso anno, che lo ha costretto, appena diciottenne, ad abbandonare la spensieratezza dei verdi anni per prendere in mano — dall'oggi al domani — la responsabilità di un'azienda modello, di quasi 10 ettari di vigneto specializzato nelle colline di Giasbana.

La modestia che lo caratterizza e che lo porta a rifiutare qualsiasi protagonismo non ha comunque impedito a noi del «Vigneto» di conoscere la sua recente esperienza, che qui segnaliamo, in meditazione dei nostri giovani imprenditori *(c f)*

Enoteca Serenissima: arrivederci in autunno

È calato il sipario sul prestigioso Gran Premio Noè, contrassegnato come in passato da un indubbio successo, e l'Enoteca regionale permanente «La Serenissima» continua la sua attività, nella ristrutturata Casa dei Provveditori Veneti di Gradisca d'Isonzo. Vi rimarrà ancora per qualche tempo, prima di trasferirsi nuovamente nella sede provvisoria del Palazzo del Monte di Pietà, dove attenderà che vengano completati gli interventi per l'arredamento, con progetto, finanziato dalla Regione.
Tra esecuzioni dei lavori e altre piccole sistemazioni, ci vorrà ancora un po' di tempo, per cui è probabile che l'inaugurazione ufficiale della rinnovata Enoteca potrà aver luogo verso ottobre. L'Enoteca allora potrà sfruttare al massimo tutte le sue enormi potenzialità contribuendo all'immagine dell'enologia regionale, quale rassegna permanente della miglior produzione del Friuli-Venezia Giulia.
Intanto, la «Serenissima», anche se con una sistemazione di fortuna, e con un'attività limitata al pianoterra dell'edificio della Casa dei Provveditori Veneti, continua ad essere meta di visitatori e di affezionati utenti, meravigliati oltre che delle qualità dei vini esposti, anche dell'operazione di restauro e ristrutturazione portata a termine, in poco più di un anno. Fra pianoterra, primo e secondo piano, la Casa dei Provveditori si sviluppa per quasi mille metri quadri coperti, ai quali si deve aggiungere la superficie scoperta del simpatico cortile interno e della terrazza, pure interna, del primo piano, entrambi utilizzabili.
L'ampio e luminoso ingresso del pianoterra introduce alle quattro grandi sale, delle quali una destinata a cantina pubblica.
Sempre al piano terra sono stati ricavati i servizi, la cucina abbastanza grande e una saletta per riunioni che è un gioiello, con il suo soffitto a volte con mattoni a vista e un piccolo caminetto. Attraverso il cortile interno, dove, in base al progetto, sono stati ricavati due saloni, in comunicazione tra loro grazie a un corridoio pure esso ampio e utilizzabile.
Si riattiva dunque, con gli uomini giusti in una sede prestigiosa, una consolidata realtà che già ha tanti meriti e molto potrà fare in futuro per l'immagine del vino regionale *(cf)* ●

Un successo chiamato Friuli
Due a zero... vini al Centro!

Sembra quasi un vizio ormai, ma la formula è così perfetta che non se ne può più fare a meno. Stiamo parlando del binomio vini friulani e prosciutto di S. Daniele, una accoppiata vincente nelle promotions all'estero.
Ed è così che il 25 giugno, in piena «crisi da mondiale» (si disputava infatti quella sera la partita Italia-Uruguay, finita 2 a 0), tra una parata di Zenga ed un goal di Schillaci, una delegazione friulana rappresentanta dal direttore del Centro vitivinicolo, dal vicedirettore del Consorzio del Prosciutto di S. Daniele Mario Cabai e dallo Chef del Ristorante «Al Cantinon» Giuseppe Berton, si trovava ad Amburgo per una presentazione di alcuni tra i più prestigiosi vini, abbinati ad una cena rigidamente friulana, dove la dolcezza del San Daniele faceva la parte della primadonna.
Fortunatamente, nelle cucine del prestigioso «Ubersee club», locale prescelto per la manifestazione promozionale era stato piazzato un televisore portatile sintonizzato in diretta con l'Olimpico di Roma per l'aggiornamento dei risultati. Per farla breve è stato un vero successo.
La partita... emh! scusate... la presentazione, si è svolta in perfetto silenzio e con una solennità degna dell'ambiente. I consensi sono stati unanimi e gli applausi del pubblico alla fine della manifestazione hanno fatto dimenticare il nervosismo dell'inizio serata quando la testa era ancora nel pallone. Grazie anche all'aiuto prestato da un giornalista locale, il signor Scheuermann, che ha brillantemente commentato gli accostamenti delle pietanze con i vini, si è dimostrato che la qualità dei prodotti friulani è vincente, anche se la coppa del mondo questa volta l'hanno vinta loro, gli amici tedeschi! *(ac)* ●